Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/11/2022

VALLEGRAIN DISTRIBUTION Vallégrain Distribution rappelle Rôti Chorizo



- Noms des modèles ou références concernés : **Rôti Chorizo**
- Marque : **Vallégrain**
- **GTIN 3467980061181 Lot 2232105601 Date limite de consommation 27/11/2022**
  GTIN 3467980061082 Lot 2232105601 Date limite de consommation 27/11/2022
- Conditionnements : **Barquette sous atmosphère modifié d'environ 4kg ou 3x4kg.**
- Date début/fin de commercialisation : **du 17/11/2022 au 18/11/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR-28-111-020-CE**
- Informations complémentaires : **Rôti de porc élaboré d'environ 4kg. Rôti farci avec une farce merguez porc, couvert avec des tranches d'Emmental et de Chorizo, le tout enveloppé dans de la crépine.**
- Zone géographique de vente : **Départements : EURE-ET-LOIR (28), ORNE (61), VAL-D'OISE (95)**
- Distributeurs : **SUPER U et LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle détectée**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**
- Préconisation sanitaire :
  Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles…) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 11 décembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0237299494**
- Informations complémentaires publiques : **Résultat microbiologique non-conforme**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre