

RAPPEL DE PRODUIT

RÔTI FAÇON ORLOFF sans marque

Alimentation / Viandes

Rôti façon Orloff

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Rôti façon Orloff**

- **Date limite de consommation 11/02/2023**

Conditionnements : **Produit vendu au rayon traditionnel**

Date de commercialisation : **01/02/2023**

Date de fin de commercialisation : **02/02/2023**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : **FR-28-111-020-CE**

Zone géographique de vente : **Départements :**

CALVADOS (14), EURE-ET-LOIR (28), LOIR-ET-CHER (41), SARTHE (72), SEINE-ET-MARNE (77), YVELINES (78), ESSONNE (91), VAL-DE-MARNE (94)

Distributeurs : **Auchan, super U, carrefour, Leclerc et Intermarché**



Publication du : **09/02/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Rôti de porc élaboré d'environ 4kg. Rôti farci avec des tranches d'Emmental et de poitrine fumée, couvert avec des tranches d'Emmental et de bacon, le tout bardé.**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelle détectée**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0237299494**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/02/2023**

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

