Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/02/2023

VALLEGRAIN DISTRIBUTION Vallégrain Distribution rappelle Rôti Chèvre Miel



- Noms des modèles ou références concernés : **Rôti Chèvre Miel**
- Marque : **Sans marque**
- **Lot 2303205601 Date limite de consommation 11/02/2023**
- Conditionnements : **Produit vendu à la coupe au rayon traditionnel**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/02/2023 au 02/02/2023**
- 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 (chèvre-miel), couvert avec des tranches de fromage de chèvre, le tout enveloppé dans de la crépine.**
- Zone géographique de vente : **Départements : LOIRET (45), YVELINES (78), ESSONNE (91)**
- Distributeurs : **Boucheries artisanales, Alvidis**

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 : **samedi 25 février 2023**

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