

# RAPPEL DE PRODUIT

## RÔTI AU BEURRE D'ESCARGOT

Sans marque

Alimentation / Viandes

**Rôti au beurre d'escargot**

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Rôti au beurre d'escargot**

- **Lot 2303205601 Date limite de consommation 11/02/2023**

Conditionnements : **Produit vendu à la coupe 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 : EURE-ET-LOIR (28)**

Distributeurs : **Boucherie**



Publication du : **10/02/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Rôti de porc élaboré d'environ 4kg. Rôti farci avec une farce (au beurre façon maître d'hôtel), couvert avec des tranches de beurre façon maître d'hôtel, de la tomate et du persil, le tout enveloppé dans de la crépine.**

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

