RAPPEL DE PRODUIT

FAYET CATALAN

BELLOTA BELLOTA

Alimentation / Viandes

FAYET CATALAN

Marque : **BELLOTA BELLOTA**
Modèle ou référence : **FAYET CATALAN**

- **GTIN 3544461060021 Lot 307 Date limite de consommation 30/06/2023**

Publication du : 20/04/2023

Conditionnements : Pièce nue
Date de commercialisation : 03/04/2022
Date de fin de commercialisation : 07/04/2022
Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
Marque de salubrité : ES10-16270-LO CE
Zone géographique de vente : France entière
Distributeurs : Boutiques Bellota Bellota - Distributeur Belgique - Indépendants - franchisés

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Pièce d'environ 500gr

Motif du rappel : Présence de SALMONELLE

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

Description complémentaire du risque : 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

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 : 0146090228

Modalités de compensation : Remboursement, Autre (voir informations complémentaires).

Date de fin de la procédure de rappel : **15/05/2023**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux