Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/07/2026

ARGEL OUEST ARGEL rappelle 10 rissolettes au veau surgelées 100g (1kg)



- Noms des modèles ou références concernés : **10 rissolettes au veau surgelées 100g (1kg)**
- Marque : **SAVOUREL**
- **GTIN 3255790407127 Lot 17/03/2026 Date de durabilité minimale 17/09/2027**
- Conditionnements : **Etui 10 X100g soit 1 Kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/05/2026 au 07/07/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Marque de salubrité : **FR 76-278-001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **ARGEL OUEST ET ARGEL SUD EST**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de présence de Salmonella spp et Listeria monocytogenes**
- Risques encourus par le consommateur : **Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)**
  Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

  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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Numéro de contact : **0219010010**
- Informations complémentaires publiques : **Bon d'achats**

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