Date: 201/10/2022 Fabricant Émetteur : **URGENT-ALERTE** X Destinataire: DDCSPP du 82 Autre (préciser) : Fabrication mayann Émetteur Motif de la transmission et risque **Produit** Société : sas donjimar Dénomination : merquez potentiel (\*) Nom de l'interlocuteur :Mr N° agrément / identification : Résultat d'analyse : Oui Pereira Fonction: PDG commerciales: (sans) Margues fabriquation boucheire Produit déconditionné : Oui Téléphone: 0563953034 Responsable mise sur le Produit manipulé: Oui marché :sas donjimar Portable: 0689806366 Code EAN: Télécopie : Format: Mél:tonypereira2@icloud.fr Numéro de lot :8102022 DLC / DDM :13/10/2022 Taille du lot (en kg ou tonnes): 2 /okc. Fournisseur: FR35360005 (\*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non Mesures: (indiquer dans la case le code suivant: 1 pour mesures prises / 2 pour mesures envisagées / 3 pour mesures demandées) A 九 1 Communiqué de presse Blocage temporaire du produit Retrait Rappel de produit Affichage 3 Information du fournisseur Information du fabricant Autres mesures : (analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots....) X Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Sans objet Oui Non Commentaires: Retrait du lot du produit incriminé en vente, 090702 Fiche transmission alerte professionnel Guide de gestion des alertes doc (annexe VII du guide) Page 1 sur 2

Fiche de transmission de l'alerte (annexe VII du guide)

- II. Nettoyage **approfondi et désinfection** des laboratoires, des outils et des surfaces (utilisation du détergent et désinfectant habituel et d'un désinfectant sans rinçage à contact alimentaire en complément).
- III. Contrôles renforcés de toutes les températures (stockages, laboratoires, ...)
- IV. Renouvellement auprès du personnel des consignes d'hygiène, en particulier la manipulation et le risque de contamination croisée
- V. Programmation d'analyses de surface, des matières premières, de matériels et de produits finis par le laboratoire (Aqua Leha) après nettoyage et désinfection.

### 1 VEINE GRASSE COLLIER

Paquet: 13661793 Poids net : Poids brut Date de désossage : A consommer jusqu'au .

3.680

3.700 kg

N° Alibi : 00315994

23/09/2022

Plus iendre si découpé après le :

28/10/2022 28/09/2022









A conserver entre 0 et +4°C

Viande sous vide





Commande n° **050746** (B)

IM MONTAIGU DE QUERCY A gr. traçabilité N° 98-04 délivré le 19/11/98

uot: 1 1 266/586878

Catégorie : VACHE

Type: VIANDE

(264)

ORIGINE FRANCE VBF

FR-35.360.005-CE

Site desoss.: FR-35.360.005-CE

VIANDE BOVINE

Nº SVA

138000006217

Article:

C1073 / 280819

VACHE RAV R- VBF NV

Article: C2026 / 225022

# 

1 V SOUS NOIX GUASI

N° Alibi : 00321338

14/09/2022

19/10/2022

13529666

Poids net :

Date de désossage :

A consilma er jusqu'au :

8 420

Poids brist: 8.450 Kg



#### RAPPORT DE SOUS-TRAITANCE N° : PLM.172993.8

Vitré, le 19/10/2022

IM CONTACT DONJIMAR PDV 03400 PEREIRA Avenue St Martin

82150 MONTAIGU DE QUERCY FRANCE

Date et heure de prélèvement : 11/10/2022 09:35:00

rempérature de prélèvement : 3.1 °C

Echantillon prélevé dans le cadre du plan de contrôle de 10/2022

Nº Echantillon AQUALEHA: 22.03400.C.41.8

Provenance

: 03400 - MONTAIGU DE QUERCY

Rayon

: Boucherie

Type rayon

: Traditionnel

Lieu de prélèvement

: Rayon

Date réception

: 12/10/2022

T° réception Fiche Demandee

: 3,5 °C : PDV 1703

Date Analyse

: 13/10/2022

Données client

Désignation

MERGUEZ

Condition d'analyse

: Analyse à DLC : OUI

Libellé conditionnement Date condition, client

: Vrac

Date ouverture client

Date Fabrication client

Poids UVC

Nature de l'analyse

AES 10/5 - 09/06

Fournisseur

: 08/10/2022

: VRAC

GENCOD Numero Lot

Margue

LC fournisseur Durée de vie

**DLC/DLUO/DLV** 

Code emballeur/estampille

: FR.35.360.005.CE

: 11266/586878

: 5 jour(s) : 13/10/2022

Analyses Bactériologiques Résultats Critères

•		
Microorganismes à 30°C Dénombrement		9 50
XP V 08-034 (Sept 2010)		

00 000 /g

660 000 /g

Non calculé

< 100 /g

< 100 /g

<=50 000 000/g (Recommandation de la profession FCD 2022)

Analyse Conforme

Conclusion /

Conforme

Conforme

Conforme

Bactéries lactiques Dénombrement

NF ISO 15214 (ensemencement en spirales)

Ratio flore totale sur flore lactique

Calcul

Escherichia coli b-glucuronidase positive Dénombrement

Staphylocoques à coagulase positive Dénombrement NF EN ISO 6888-2

Salmonella Recherche DÉTECTÉ BIO 12/41 - 03/17

Listeria monocytogenes Dénombrement seuil <10/g < 10 /g <=100 (Recommandation de la profession FCD 2022)

<=500 g (R.CE2073/2005modifié) / <500 000/g (G DGAL DGCCRF 2009)

<=500 g (Recommandation de la profession

FCD 2022) / <100 000/g (G DGAL DGCCRF 2009)

Abs/10g (R.CE2073/2005modifié(merguez)) / (FCD 2022(Autres)) / Abs/10g (G DGAL

DGCCRF 2009(Merguez)) <=100 g (Recommandation de la profession FCD 2022) / <1 000/g (G DGAL DGCCRF 2009) Non Conforme

Conforme

LABO\_201 Page 1 sur 2

Les Tertres Noirs - BP 40526 - 35505 VITRE Cedex - Tél. 02.99.74.32.09 - Association type 1901 - SIRET 403488893 00013 - N\* TVA intracommunautaire : FR 05403488893 - Code APE 7120 B - Domiciliation Bancaire : BNP PARIBAS- IBAN : FR76 3000 4024 8300 0107 9140 286- BIC : BNPAFRPPXXX

E-mail: contact@aqualeha.fr - www.aqualeha.fr

1 sur 2



Vitré, le 19/10/2022

#### Conclusion

### QUALITE BACTERIOLOGIQUE INSATISFAISANTE.

La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes analyliques.

Copie conforme à l'original contrôlée par :William BIHAN - Référent Technique.

Cette validation est une signature électronique. Elle est réalisée conformément aux exigences du référentiel ISO/CEI 17025.

Ce rapport ne concerne que les objets soumis à l'essai. Il ne doit pas être reproduit, sinon en entier, sans l'autorisation du laboratoire. Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats. Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.

LABO\_201 Page 2 sur 2

## **AVIS IMPORTANT**

### Information consommateurs

Vous avez acheté, entre le Huit octobre 2022 et le Treize Octobre 2022 au rayon Boucherie de la merguez trad.

### Il vous est demandé de ne pas consommer ce produit.

En effet, un contrôle microbiologique a mis en évidence dans un lot de ce produit la présence de *Salmonelles*.

« Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre sont invitées à consulter leur médec in traitant en lui signalant cette consommation. Les symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées »

Pour plus d'informations, vous pouvez vous adresser à l'accueil du magasin pour faire appeler l'un des membres de la direction.

Nous vous prions de bien vou loir nous excuser pour la gêne occasionnée.

La Direction

Le 20/10/2022