

RAPPEL DE PRODUIT

FILET DE MAQUEREAU SOUS-VIDE

Sans marque

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

Filet de maquereau sous-vide

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Filet de maquereau sous-vide
vendu en stand poissonnerie**

- **Lot Ce produit a été vendu au rayon traditionnel POISSONNERIE STAND dans votre magasin AUCHAN SUPER TALENCE - GAMBETTA du 24/05/2025 au 29/05/2025 inclus.**



Date de commercialisation : 24/05/2025

Date de fin de commercialisation : 29/05/2025

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : **AUCHAN SUPER
TALENCE - GAMBETTA**

Distributeurs : **AUCHAN SUPER TALENCE - GAMBETTA**

Publication du : 13/06/2025

Motif du rappel : **Présence d'histamine**

Risques encourus : **Salmonella spp** (agent responsable de la salmonellose) \ Toxines endogènes : **histamine** (poissons, fromages, boissons alcoolisées, charcuteries).

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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.

Les toxi-infections alimentaires à histamine apparaissent en ½ heure à quelques heures après la consommation du plat responsable et consistent en une allergie aiguë. Les symptômes observés sont classiquement des rougeurs et un « gonflement » du visage, des maux de tête, une sensation de chaleur et de malaise, associés à des signes digestifs (nausées, vomissements, diarrhée). Les personnes à terrain allergique sont particulièrement

concernées car elles peuvent en outre présenter des troubles respiratoires aigus : elles doivent absolument s'abstenir de consommer les denrées mentionnées et, en cas d'apparition de tels symptômes, consulter sans délai le service des urgences. La rémission est habituellement spontanée et accélérée grâce à l'administration d'un anti-histaminique.

Numéro de contact : 0556805491

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 11/07/2025

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

