

RAPPEL DE PRODUIT

TRUITE FUMÉE ÉLEVÉE EN FRANCE

Andric

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

truite fumée élevée en France

Marque : **Andric**

Modèle ou référence : - 2 et 4 T RANCHES DE TRUITE

FUMEE ELEVEE FRANCE TRANCHEE MAIN

ONCORHYNCHUS MYKIS - TRUITE FUMEE ELEVEE

FRANCE TRANCHEE MAIN OU ENTIERE

ONCORHYNCHUS MYKIS

- **GTIN 22167790 Lot 28115 / 29115 / 30115 Date limite de consommation entre le 21/08/2021 et le 31/08/2021**



Conditionnements : sous vides

Date de commercialisation : 28/07/2021

Date de fin de commercialisation : 10/08/2021

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **GMS, grossistes + magasins indépendants**

Publication du : 17/08/2021

Motif du rappel : **suspicion de présence de Salmonelles**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose) \ Autre risque.**

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante huit heures qui suivent la consommation d**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Détruire le produit.**

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 : **0479254546**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/08/2021**

Informations complémentaires publiques : **suspicion de présence de Salmonelles**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

