

RAPPEL DE PRODUIT

RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP LABEL ROUGE 240 GR Produit du Terroir

Alimentation / Plats préparés et snacks

Ravioles du dauphiné IGP LABEL ROUGE 240 gr

Marque : **Produit du Terroir**

Modèle ou référence : **Ravioles du dauphiné IGP LABEL ROUGE 240 gr**

- GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 04/02/2022
- GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 31/01/2022
- GTIN 3701002405455 Lot Tous les lots Date limite de consommation 30/01/2022



Publication du : 25/01/2022

Date de commercialisation : 07/01/2022

Date de fin de commercialisation : 24/01/2022

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

Marque de salubrité : FR.26.281.031.CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Grand Frais, Fresh**

Motif du rappel : **Présence possible 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 gastros intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/02/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

