

RAPPEL DE PRODUIT

MOULE BOUCHOT PAC MT ST MICHEL AOP CAP A L'OUEST

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture

MOULE BOUCHOT PAC MT ST MICHEL AOP

Marque : **CAP A L'OUEST**

Modèle ou référence : **SAC DE 10KG**



Publication du : 11/10/2022

- **GTIN 3246992137004 Lot 0015/041022**

Conditionnements : **SAC**

Date de commercialisation : **05/10/2022**

Date de fin de commercialisation : **10/10/2022**

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

Marque de salubrité : **FR 35.078.037 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Poissonneries, restaurants**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **En cas de consommation du produit et dès l'apparition d'éventuels symptômes (troubles digestifs, fièvre, nausée et vomissements...), consultez votre médecin traitant en lui signalant cette consommation. Une attention particulière doit être portée sur les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées, ainsi que les personnes âgées, plus fragiles.**

Motif du rappel : **Taux élevés de E. coli et présence de Salmonella**

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxigène (STEC) \ Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

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

Préconisation sanitaire :

Les Escherichia coli Oxxx:Hy peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. La même recommandation doit être suivie pour les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées.

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 : 0321106010

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 25/10/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

