

RAPPEL DE PRODUIT

FILET MIGNON DE PORC AU ROQUEFORT

Novoris

Alimentation / Viandes

Filet Mignon de porc au roquefort

Marque : **Novoris**

Modèle ou référence : **Filet Mignon de porc au roquefort**

- **GTIN 3383886900327 Lot 4329922 Date limite de consommation 05/11/2022**

Date de commercialisation : 27/10/2022

Date de fin de commercialisation : 31/10/2022

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

Marque de salubrité : 28-177-002

Zone géographique de vente : Régions : Île-de-France

Distributeurs : **Novoris**



Publication du : 03/11/2022

Motif du rappel : **Alerte Salmonelle**

Risques encourus : **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, Contacter le point de vente, 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 : 0237340660

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 17/11/2022

Informations complémentaires publiques : Le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur du produit à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

