

# RAPPEL DE PRODUIT

## CHAMPIGNONS NOIRS ENTIERES ET SÉCHÉS "NAM MÈO" Nature's Best Harvest

Alimentation / Fruits et légumes

**Champignons noirs entiers et séchés "Nam Mèo"**

Marque : **Nature's Best Harvest**

Modèle ou référence : **Champignons noirs entiers et séchés "Nam Mèo"**

- **GTIN 8717624001321 Lot**  
**Type de conditionnement:**sachet de 100g  
**N°de lot:**13-060-032 **Date de durabilité minimale** 10/10/2023

Conditionnements : **Sachet de 100g**

Date de commercialisation : **14/05/2022**

Date de fin de commercialisation : **28/10/2022**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **asianmarket.fr**



Publication du : **08/11/2022**

Motif du rappel : **Présence 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, Contacter le service consommateur.**

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 : **0952581685**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

