

**M.A. BROCHETTE M.A BROCHETTE rappelle BROCHETTES DE DINDE FILET BASQUAISE**

- Noms des modèles ou références concernés : **BROCHETTES DE DINDE FILET BASQUAISE**
- Marque : **M.A BROCHETTE**
- Lot **109044** Date limite de consommation **24/06/2025**
- Conditionnements : **sous vide x15 pièces**
- Date début/fin de commercialisation : **du 17/06/2025 au 24/06/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **AUCUNE**
- Informations complémentaires : **Brochette de filet de dinde, montées sur pic bois, accompagnées de courgette, oignon, tomate cerise, et marinade basquaise au piment d'espelette**
- Zone géographique de vente : **60730 SAINTE GENEVIEVE**
- Distributeurs : **Grossiste LE COMPTOIR DU FRAIS, a desservi SUPER U SAINTE GENEVIEVE**

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : **Analyse aléatoire : recherche de salmonelles. Présence confirmée**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

**QUE FAIRE ?**

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.**

**RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS**

- Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 2 juillet 2025**

**CONTACT**

- Numéro de contact : **0344204514**

**Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:****<https://rappel.conso.gouv.fr>**

Le site des alertes de produits dangereux

**FAITES PASSER LE MESSAGE :**

Informez vos parents et amis de ce rappel !

Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre