

INFORMATION CONSOMMATEURS

COMMUNIQUE DE LA SOCIETE MYTILIMER PRODUCTION

11 rue de l'Huitrier 35260 CANCALE

La Société MYTILIMER PRODUCTION procède au **retrait-rappel** de la vente du produit suivant : Nom :

Huitre Spéciale Bretagne N°2 2,5kg 24 Pièces

Produit	Numéro d'agrément sanitaire	Numéro de lot	Date de conditionnement
Huitre Spéciale Bretagne N°2 2,5kg 24 Pièces	FR 35.132.018 CE	19122019	19/12/2019

Période de commercialisation : Depuis le 20 décembre 2019

En effet, la zone de reparcage de ces huitres, située en rivière de Crac'h (Morbihan-56) fait l'objet d'un arrêté préfectoral de fermeture en date du 31 décembre 2019 pour présence de norovirus dans des huitres ayant entraîné une Toxi Infection Alimentaire Collective. (Arrêté N° 31.12.2019, préfecture du Morbihan).

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient encore ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente pour destruction.

Les toxi-infections alimentaires (TIAC) causées par les Norovirus se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés des symptômes de gastro-entérite aigüe (apparition brutale de vomissements, nausées et/ou diarrhées parfois associés à des crampes abdominales, fièvre modérée, frisson, courbature et maux de tête). Ces symptômes apparaissent après une période d'incubation comprise entre 10 et 50 heures qui suit la consommation des produits. Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immunodéprimées, les enfants en bas âge et les personnes âgées.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui auraient présenté ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Pour toutes questions, vous pouvez contacter MYTILIMER au

0 801 800 820

Service & appel
gratuits

A afficher jusqu'au 16 janvier 2020 inclus