

# 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 :

Produit	Numéro d'agrément sanitaire	Numéro de lot	Date de conditionnement
Huitres Creuses de Cancales N° 2 et N°3	FR 35-132-018 CE	Tous	Du 25/11/2019 au 03/01/2020
Huitres Spéciale de Bretagne N° 2 et N°3	FR 35-132-018 CE	Tous	Du 25/11/2019 au 03/01/2020

Période de commercialisation : Depuis le 25 Novembre 2019

En effet, la zone de production de ces coquillages située en Ile-et-Vilaine (35) fait l'objet d'un arrêté préfectoral de fermeture en date du 3 janvier 2020 pour présence de norovirus dans des huitres ayant entraîné une Toxi Infection Alimentaire Collective. (Arrêté N° 03.01.2020, préfecture Ile-et-Vilaine).

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 17 janvier 2020 inclus