



La Belle de Quiberon & La Belle de Cancale

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Par mesure de précaution, face aux nombres croissants de gastro entérites déclarées, la Société « Huîtres Henry » procède aujourd'hui au retrait de la vente des « Huîtres » suite à la présence de Norovirus (virus de la gastro). Cette contamination est due à une pollution par les débordements des réseaux d'assainissement suite aux fortes pluies de ces derniers jours.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

HUITRES HENRY marques « LA BELLE DE QUIBERON » et « LA BELLE DE CANCALE »

ZONE DE PRODUCTION : RIVIERE DE CRAC'H AVAL - N° 56.09.3

REFERENCES : HUITRES CREUSES BIO – HUITRES CREUSES TRADITIONNELLES – HUITRES PLATES BELONS BIO conditionnées sous le numéro sanitaire « 56.233.010 »

LOTS : DATE DE CONDITIONNEMENT DU 28 décembre 2022 au 06 janvier 2023



Les toxi-infections alimentaires causées par les Norovirus se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés des symptômes de gastro-entérite aiguë (vomissements, nausées, diarrhées fréquemment accompagnées d'une fièvre modérée dans les 48H qui suivent la consommation des produits contaminés). Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant aux lots décrits ci-dessus de ne pas les consommer, de les détruire ou de les retourner sur le lieu d'achat.

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

TOUTES QUESTIONS : Renan Henry au 02.97.55.00.52. ou au 06 62 86 00 52