

Rappel de luzerne Aquafuchsia qui pourrait être contaminée par Salmonella

Écrit par L'actualité

Mercredi, 26 Février 2014 19:35 -

OTTAWA – Les Aliments Aquafuchsia inc., de Rigaud, procède au rappel de luzerne de marque Aquafuchsia, qui pourrait être contaminée par la bactérie Salmonella.

Le produit suivant, vendu au Québec, ne doit pas être consommé: Aquafuchsia Salade Plus – Luzerne avec un soupçon de radis, 125g, code 041, CUP 0 551176 1. Aucun cas de maladie associé à la consommation de ce produit n'a été signalé.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) recommande aux consommateurs de vérifier s'ils ont le produit visé par le rappel à la maison, et si c'est le cas, de le jeter ou le rapporter au magasin où il a été acheté.

Les aliments contaminés par la bactérie Salmonella ne présentent pas nécessairement d'altération visible ni d'odeur suspecte, mais peuvent quand même rendre malade. Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli peuvent contracter des infections graves et parfois mortelles.

Chez les personnes en bonne santé, la salmonellose peut se manifester par des symptômes de courte durée comme la fièvre, des maux de tête, des vomissements, des nausées, des douleurs abdominales et de la diarrhée. La salmonellose peut entraîner des complications à long terme, notamment une forme grave d'arthrite.

Ce rappel découle de résultats d'analyses effectuées par l'ACIA. Son enquête pourrait entraîner le rappel d'autres produits à haut risque, qui serait alors signalé au public, indique l'agence.

Cet article [Rappel de luzerne Aquafuchsia qui pourrait être contaminée par Salmonella](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Rappel de luzerne Aquafuchsia qui pourrait être](#)

Rappel de luzerne Aquafuchsia qui pourrait être contaminée par Salmonella

Écrit par L'actualité

Mercredi, 26 Février 2014 19:35 -

[contaminée par Salmonella](#)