Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/06/2023

ACHATS MARCHANDISES CASINO FRANPRIX rappelle ROSETTE LYON VERITABLE AU JB ~3KG vendu au rayon traditionnel à la coupe



- Noms des modèles ou références concernés : **3KG produit vendu au rayon traditionnel à la coupe**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 3234811100032 Lot PRF 230302 Date limite de consommation 31/07/2023**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/05/2023 au 05/06/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69 238 004 CE**
- Informations complémentaires : **produit vendu au rayon traditionnel à la coupe**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **FRANPRIX et réseaux de distribution de Franprix**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suite à la présence éventuelle de Salmonelles et par mesure de précaution, la société FRANPRIX procède au rappel du produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**
- 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 25 juin 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0970171000**

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