

RAPPEL DE PRODUIT

WOKS ET ROULEAUX DE PRINTEMPS

Happy Yummy

Alimentation / Autres

Woks et rouleaux de printemps

Marque : **Happy Yummy**

Modèle ou référence : **PAD THAÏ POULET, PAD THAÏ CREVETTE, BO BUN BOEUF, ROULEAUX DE PRINTEMPS CREVETTE, ROULEAUX DE PRINTEMPS VEGGIE, ROULEAUX DE PRINTEMPS SAUMON, ROULEAUX DE PRINTEMPS BOEUF, ROULEAUX DE PRINTEMPS POULET**



Publication du : 19/06/2023

- **GTIN 3760291421171 Lot PAD THAÏ POULET** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291421164 Lot PAD THAÏ CREVETTE** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291421140 Lot BO BUN BOEUF** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291423755 Lot ROULEAUX DE PRINTEMPS CREVETTE** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291421355 Lot ROULEAUX DE PRINTEMPS VEGGIE** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291422499 Lot ROULEAUX DE PRINTEMPS SAUMON** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291424004 Lot ROULEAUX DE PRINTEMPS BŒUF** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023
- **GTIN 3760291422642 Lot ROULEAUX DE PRINTEMPS POULET** Date limite de consommation entre le 11/06/2023 et le 16/06/2023

Date de commercialisation : 09/06/2023

Date de fin de commercialisation : 14/06/2023

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Zone géographique de vente : Régions : Île-de-France, Provence-Alpes-Côte d'azur

Distributeurs : Monoprix Charenton-le-Pont, Monoprix

Cap3000 et Monoprix Nice Cimiez.

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produits fabriqués sur place sur le stand Happy Yummy.**

Motif du rappel : **Détection de salmonelle par le fournisseur de Haricots Mungo**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**

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.

Numéro de contact : 0328498423

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 30/06/2023

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

