Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 19/06/2023

FOODIZ DELI rappelle Woks et rouleaux de printemps



- Noms des modèles ou références concernés : **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**
- Marque : **Happy Yummy**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 09/06/2023 au 14/06/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Produits fabriqués sur place sur le stand Happy Yummy.**
- Zone géographique de vente : **Régions : Île-de-France, Provence-Alpes-Côte d'azur**
- Distributeurs : **Monoprix Charenton-le-Pont, Monoprix Cap3000 et Monoprix Nice Cimiez.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de salmonelle par le fournisseur de Haricots Mungo**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 30 juin 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0328498423**

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