

# RAPPEL DE PRODUIT

## FARCE DE PORC E.LECLERC PLEUVEN

Alimentation / Viandes

### FARCE DE PORC

Marque : **E.LECLERC PLEUVEN**

Modèle ou référence : **Farce de porc fabrication maison**

- **GTIN 0206130026112 Lot Aout Saucisse 2023 Date limite de consommation 30/08/2023**

Conditionnements : poids variables

Date de commercialisation : 24/08/2023

Date de fin de commercialisation : 30/08/2023

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **E.LECLERC PLEUVEN**



Publication du : 11/09/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **produit commercialisé entre le 24/08/2023 et le 30/08/2023**

Motif du rappel : **Détection de Salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **provoque des gastro-entérites le plus souvent sans complications et ne nécessitant aucun traitement, mais la maladie peut être grave chez les plus jeunes, les personnes âgées et les patients dont le**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : 0970727519

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/09/2023**

Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, notre Service Qualité se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leur question au numéro de téléphone suivant : 09-70-72-75-19.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

