Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 11/09/2023

ARDAN SAS ARDAN E. LECLERC rappelle FARCE DE PORC



- Noms des modèles ou références concernés : **Farce de porc fabrication maison**
- Marque : **E.LECLERC PLEUVEN**
- **GTIN 0206130026112 Lot Aout Saucisse 2023 Date limite de consommation 30/08/2023**
- Conditionnements : **poids variables**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/08/2023 au 30/08/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **produit commercialisé entre le 24/08/2023 et le 30/08/2023**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC PLEUVEN**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **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**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 30 septembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0970727519**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, notre Servie 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

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