Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 20/09/2023

SODICHAR hypermarché rappelle milanaise de veau



- Noms des modèles ou références concernés : **milanaise de veau vendu au rayon traditionnel et milanaise de veau x2 vendu au rayon boucherie libre service**
- Marque : **élaboré dans nos laboratoire**
- **GTIN 0200722017717 Lot Milanaise x2 Numéro de lot : pe 09.09.23 Milanaise vendu au rayon trad 09/09/23 Date limite de consommation entre le 09/09/2023 et le 14/09/2023**
- Conditionnements : **Barquette verte vendu au rayon boucherie libre service (pastille de couleur rouge sur le film plastique indiquant fabrication maison**
- Date début/fin de commercialisation : **du 09/09/2023 au 11/09/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Régions : Centre-Val de Loire**
- Distributeurs : **Hypermarché : Centre E. Leclerc ZAC de la Torche 1 Rue des Orvilles 28630 Barjouville**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **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**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente.**
- 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 : **mardi 10 octobre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0237919296**

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