

RAPPEL DE PRODUIT

DINDE (ESCALOPES / FILET / SAUTE) SANS MARQUE - Emballages "E.Leclerc Tourlaville"

Alimentation / Viandes

DINDE (ESCALOPES / FILET / SAUTE)

Marque : **SANS MARQUE - Emballages "E.Leclerc
Tourlaville"**

Modèle ou référence : **SANS MODELE**

- **GTIN 0200500000000** Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 18/10/2023 et le 19/10/2023
- **GTIN 0200700000000** Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 18/10/2023 et le 19/10/2023
- **GTIN 0204816000000** Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 18/10/2023 et le 19/10/2023



Publication du : 08/11/2023

Date de commercialisation : 10/10/2023

Date de fin de commercialisation : 19/10/2023

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

Zone géographique de vente : 50110

Distributeurs : **E.Leclerc Tourlaville et E.Leclerc Drive
Tourlaville**

Motif du rappel : **Présence éventuelle de salmonelles**

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.**

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 : 0233236565

Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/11/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

