Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 21/11/2023

SCAMARK E.LECLERC rappelle JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 180g



- Noms des modèles ou références concernés : **JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 180g**
- Marque : **L'ATELIER CHARCUTERIE – Nos Régions ont du Talent**
- **GTIN 3564709189888 Lot 307042 Date limite de consommation 01/12/2023**
- Conditionnements : **Barquette plastique 180g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/11/2023 au 21/11/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 21.231.005 CE**
- Informations complémentaires : **Seuls les produits portant le code additionnel 01à la suite du code-barres sont concernés par le rappel.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Présence de Salmonelles. Ce produit a été commercialisé dans le rayon Libre-Service à partir du 10/11/23.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**
- 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 : **jeudi 7 décembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800874187**
- Informations complémentaires publiques : **/**

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