

RAPPEL DE PRODUIT

JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 180G L'ATELIER CHARCUTERIE – Nos Régions ont du Talent

Alimentation / Viandes

JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 180g

Marque : **L'ATELIER CHARCUTERIE – Nos Régions ont du Talent**

Modèle ou référence : **JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE 180g**

- **GTIN 3564709189888 Lot 307042 Date limite de consommation 01/12/2023**

Conditionnements : **Barquette plastique 180g**

Date de commercialisation : **10/11/2023**

Date de fin de commercialisation : **21/11/2023**

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

Marque de salubrité : **FR 21.231.005 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **E.LECLERC.**



Publication du : **21/11/2023**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Seuls les produits portant le code additionnel 01 à la suite du code-barres sont concernés par le rappel.**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

Risques encourus : **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.**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0800874187**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **07/12/2023**

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

