Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/11/2023

PSV DISTRIBUTION E.LECLERC rappelle Émincé de dinde à la provençale



- Noms des modèles ou références concernés : **néant**
- Marque : **Néant**
- **GTIN 0209699000000 Lot Fabriqué le 11/11/2023 Date limite de consommation 15/11/2023**
- Conditionnements : **vrac destiné à une vente au rayon traditionnel boucherie**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/11/2023 au 15/11/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **néant**
- Informations complémentaires : **Traçabilité interne**
- Zone géographique de vente : **48 boulevard des 2 moulins le Poiré sur Vie 85170**
- Distributeurs : **PSV DISTRIBUTION**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonella spp. sur de l'émincé de dinde marinade provençale fabriquée en magasin**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

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, Contacter le service consommateur, 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 : **lundi 4 décembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0251314248**

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