Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 06/12/2023

FOO SENG FOOSENG rappelle SAMOSSAS POULET

- Noms des modèles ou références concernés : **SAMOSSAS POULET HALAL 1,450KG / 580G SAMOSSAS POULET 580G**
- Marque : **FOOSENG**
- **GTIN 3760195545225 Lot SAMOSSAS POULET 580G Date de durabilité minimale 01/05/2025, GTIN 3760195545553 Lot SAMOSSAS POULET HALAL 1,450G Date de durabilité minimale 01/05/2025, GTIN 3760195545553 Lot SAMOSSAS POULET HALAL 580G Date de durabilité minimale 01/05/2025**
- Conditionnements : **SACHETS DE 580G ET 1450G**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/11/2023 au 05/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Zone géographique de vente : **Départements : VAL-DE-MARNE (94)**
- Distributeurs : **NGUYEN ORIENTAL FOODS/DISTRIBUTION ALIMENTAIRE VILLETTE/PARIS STORE CASH/TIA SARAN (ST45) / TIA TOURS / CHINA MARKET (PLAN CAMPAGNE) / BAO CERGY / BAO ST DENIS BASILIQUE / DISTRI FLANDRES / DISTRIBUTION ALIMENTAIRE VENISSIEUX (voir liste pts ventes)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de la présence de salmonelle**
- 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.**
- 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, Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 7 décembre 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

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