

RAPPEL DE PRODUIT

POITRINE FUMÉE

sans marque (vendu au rayon stand avec service et en libre service emballé sur place)

Alimentation / Viandes

Poitrine fumée

Marque : **sans marque (vendu au rayon stand avec service et en libre service emballé sur place)**

Modèle ou référence : **Poitrine fumée**

- **Lot produit vendu entre le 13/12/2023 et le 20/12/2023**
- **GTIN 2071447000000 Date limite de consommation 23/12/2023**
- **GTIN 2071447000000 Date limite de consommation 25/12/2023**



Date de commercialisation : 13/12/2023

Date de fin de commercialisation : 24/12/2023

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

Marque de salubrité : /

Zone géographique de vente : **cora Evreux (27)**

Distributeurs : **cora Evreux (27)**

Publication du : 29/12/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit vendu au stand charcuterie avec service entre le 13/12/2023 et le 20/12/2023 et au rayon libre service jusqu'au 24/12/2023**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Numéro de contact : 0232295006

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 10/01/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

