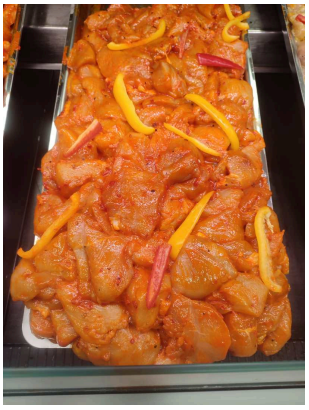
Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/01/2024

H MEAT H MARKET rappelle Poulet émincé - Chicken Chika



- Noms des modèles ou références concernés : **"Chicken chicka halal" dans le rayon traditionnel Filet de poulet halal en format 5 kg en rayon LS**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 0200148000000 Lot 492/2/P Date limite de consommation 19/12/2023**
  GTIN 0200068000000 Lot 14.12.2023 Date limite de consommation entre le 14/12/2023 et le 17/12/2023
- Conditionnements : **Vrac ou en conditionnement 5 kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/12/2023 au 17/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **PL 30200502 WE**
- Informations complémentaires : **Emincé de poulet "chicken chicka" acheté en boucherie traditionnel durant la période du 14 au 17 décembre dans votre magasin Hmarket Vert Saint Denis. Filet de poulet format 5 kg DLC au 19.12.2023**
- Zone géographique de vente : **Vert Saint Denis**
- Distributeurs : **H Market De Vert Saint Denis**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de 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, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 5 janvier 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0609317562**

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