

RAPPEL DE PRODUIT

POULET ÉMINCÉ - CHICKEN CHIKA

Sans marque

Alimentation / Viandes

Poulet émincé - Chicken Chika

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : "Chicken chicka halal" dans le rayon traditionnel Filet de poulet halal en format 5 kg en rayon LS

- 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 de commercialisation : 14/12/2023

Date de fin de commercialisation : 17/12/2023

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : PL 30200502 WE

Zone géographique de vente : Vert Saint Denis

Distributeurs : H Market De Vert Saint Denis



Publication du : 04/01/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Emincé de poulet "chicken chicka" acheté en boucherie traditionnelle 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

Motif du rappel : Suspicion de présence de salmonelle

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 : **0609317562**

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires)**.

Date de fin de la procédure de rappel : **05/01/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

