

RAPPEL DE PRODUIT

ELABORES PORC VEAU CREPINETTE SANS MARQUE

Alimentation / Viandes

ELABORES PORC VEAU CREPINETTE

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **ELABORES PORC VEAU
CREPINETTE**

- **GTIN 0211668000000 Lot Emballé le 17/01/2024
Date limite de consommation 22/01/2024**

Conditionnements : **Vendu en barquette de deux unités
conditionné sous film**

Date de commercialisation : **17/01/2024**

Date de fin de commercialisation : **22/01/2024**

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

Zone géographique de vente : **Leclerc Colmar**

Distributeurs : **Leclerc Colmar**



Publication du : **26/01/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Vendu au rayon boucherie libre service entre le
17/01/2024 et le 22/01/2024**

Motif du rappel : **Mise en évidence de la présence de Salmonella**

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

Description complémentaire du risque : **Salmonella est susceptible d'entraîner des troubles semblables à ceux
d'une gastro-entérite : troubles digestifs, nausées, vomissements, diarrhées et souvent fièvres.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : **0389200000**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 12/02/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

