Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/01/2024

SOCIETE COLMARIENNE DE DISTRIBUTION LECLERC ORANGERIE rappelle ELABORES PORC VEAU CREPINETTE



- Noms des modèles ou références concernés : **ELABORES PORC VEAU CREPINETTE**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 17/01/2024 au 22/01/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Vendu au rayon boucherie libre service entre le 17/01/2024 et le 22/01/2024**
- Zone géographique de vente : **Leclerc Colmar**
- Distributeurs : **Leclerc Colmar**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Mise en évidence de la présence de Salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Salmonella est susceptible d'entrainer des troubles semblables à ceux d'une gastro-entérite : troubles digestifs, nausées, vomissements, diarrhées et souvent fièvres.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 12 février 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0389200000**

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