

# RAPPEL DE PRODUIT

## POULES ENTIÈRES , CUISSES, FILET ET AILES sans marque

Alimentation / Viandes

**poules entières , cuisses, filet et ailes**

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **lot: 00005825**

- **Lot 00005825 Date limite de consommation 11/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 09/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 04/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 05/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 06/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 02/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 08/02/2024**
- **Lot 00005825 Date limite de consommation 26/07/2025**

Date de commercialisation : 29/01/2024

Date de fin de commercialisation : 07/02/2024

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

Marque de salubrité : FR 53-084-006CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **grossiste, traiteur, préparateur de plat cuisiné**



Publication du : 09/02/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produits à conserver au congélateur**

Motif du rappel : **présence de la salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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 : 0243069977

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 25/02/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

