Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/03/2024

SOCIETE DE FABRICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES SFPA rappelle Nems poulet surgelés 50 pièces (poids net : 1.900kg)



- Noms des modèles ou références concernés : **Nems au poulet surgelés 50 pièces (poids net : 1.900kg) - Lot : L24.2202 - DDM : 02/2026**
- Marque : **SFPA**
- **GTIN 3548870150090 Lot L24.2202 Date de durabilité minimale 28/02/2026**
- Conditionnements : **Sachet contenant 50 pièces de nems au poulet surgelés (poids net : 1.900 Kg)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/02/2024 au 29/02/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Marque de salubrité : **FR.77.121.002.CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir liste des points de vente**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de la bactérie Salmonella suite à une analyse microbiologique de routine sur les nems au poulet surgelés 50 pièces (poids net : 1.900kg) - Lot : L24.2202 - DDM : 02/2026**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les nems au poulet surgelés doivent être consommés cuits à cœur par le consommateur. Une cuisson inappropriée de ce produit contaminé à la salmonella, présente un risque sur la santé.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 3 mai 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0171581733**

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