Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 20/03/2024

FRANCE SELECT rappelle PAUPIETTE DE POULET



- Noms des modèles ou références concernés : **PAUPIETTE DE POULET CHEVRE MIEL PAUPIETTE DE POULET CEPES PAUPIETTE DE POULET FORETIER PAUPIETTE DE POULET BASQUAISE PAUPIETTE DE POULET DIJONAISE**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **Lot EL230324 Date limite de consommation 23/03/2024**
- Conditionnements : **Par 8 en barquette sous atmosphère**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/03/2024 au 18/03/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 01 053 005 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **BOUCHERIE ANDRE CARREFOUR MARKET HYPER U DESTOCK FRAIS MONOPRIX**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Analyse d'autocontrôle sur une paupiette de poulet non conforme en salmonelle.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **jeudi 4 avril 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

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