Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 03/04/2024

HOA NAM rappelle Samoussa Poulet halal



- Noms des modèles ou références concernés : **Samoussas Poulet halal x6 PCS Samoussas Poulet halal x14 PCS**
- Marque : **Yakis Givré**
- **GTIN 3770019028353 Lot 150925 Date de durabilité minimale 15/09/2025**
  GTIN 3770019028377 Lot 150925 Date de durabilité minimale 15/09/2025
- Conditionnements : **Sachet de 330 g de 6 pièces Sachet de 770g de 14 pièces**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/03/2024 au 02/04/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **LAM, 107 Avenue Joffre 93800 EPINAY-SUR-SEINE 0147 99 44 99**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection Salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **. En effet, les toxi-infections alimentaires causées par des salmonelles se traduisent par des troubles gastro -intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les 48 heures qui suivent la consommation**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 2 juin 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0188296756**
- Informations complémentaires publiques : **Voir avec le distributeur**

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