

# RAPPEL DE PRODUIT

## TETE PERSILLE SALAIISON CELTIQUE

Alimentation / Viandes

### TETE PERSILLE

Marque : **SALAIISON CELTIQUE**

Modèle ou référence : **Vendu au rayon traditionnel à la coupe LOT N°PY02400085**

- **GTIN 19266417 Lot LOT PY02400085 Date limite de consommation 08/05/2024**

Conditionnements : **A LA COUPE**

Date de commercialisation : **17/04/2024**

Date de fin de commercialisation : **22/04/2024**

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

Zone géographique de vente : **INTERMARCHE FAVERGES SEYTHENEX**

Distributeurs : **INTERMARCHE FAVERGES SEYTHENEX**



Publication du : **07/05/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **PRODUIT VENDU A LA COUPE DANS LE RAYON TRADITIONNEL**

Motif du rappel : **PRESENCE DE SALMONELLE**

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

Description complémentaire du risque : **RISQUE D'INTOXICATION EN CAS D'INGESTION**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : **0450324959**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 12/05/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

