

RAPPEL DE PRODUIT

BROCHETTE DE POULET AU CURRY

Leguelier

Alimentation / Autres

Brochette de poulet au curry

Marque : **Leguelier**

Modèle ou référence : **Brochette de poulet au curry**



Publication du : 21/05/2024

- **GTIN 3383886900303 Lot lot 2013624 Date limite de consommation 24/05/2024**

Date de commercialisation : 16/05/2024

Date de fin de commercialisation : 24/05/2024

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

Marque de salubrité : FR.28.177.002.CE

Zone géographique de vente : Régions : Île-de-France

Distributeurs : **Novoris**

Motif du rappel : **Alerte Salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **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**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0237340660

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 04/06/2024

Informations complémentaires publiques : **Le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur du produit à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

