Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 27/08/2024

VIENTIANE DISTRIBUTION VIENTIANE rappelle Samoussa au Poulet Cru Surgelé



- Noms des modèles ou références concernés : **20 Samoussa Poulet Surgelés**
- Marque : **VIENTIANE**
- **GTIN 37000003913143 Lot 17/06/2024 Date limite de consommation 17/01/2026**
- Conditionnements : **9 sachets de 20 pièces par carton**
- Date début/fin de commercialisation : **du 17/06/2024 au 17/01/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Jean PHILIPON THAI MARCEAU HONG XIN**

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 : **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 : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 28 octobre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0146589899**
- Informations complémentaires publiques : **Voir avec le Fabricant**

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