

# RAPPEL DE PRODUIT

## MINI SAMOUSSA A LA VOLAILLE CONGELES X 50 PIECES HAUMY

Alimentation / Viandes

**MINI SAMOUSSA A LA VOLAILLE CONGELES x 50  
PIECES**

Marque : **HAUMY**

Modèle ou référence : **MINI SAMOUSSA A LA VOLAILLE  
CONGELES x 50 PIECES (Poids net: 1.400kg) Lot: 23/  
01/2024 et DDM:23/07/2025**

- **GTIN 3399150073116 Lot 23/01/2024 Date de  
durabilité minimale 23/07/2025**

Conditionnements : Sachet contenant 50 pièces de MINI  
SAMOUSSA A LA VOLAILLE CONGELES de 1.400kg

Date de commercialisation : 23/01/2024

Date de fin de commercialisation : 01/03/2024

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

Marque de salubrité : FR 94 022 004 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Voir liste des points de ventes**



Publication du : 04/10/2024

Motif du rappel : Détection de la bactérie Salmonella suite à une analyse microbiologique de routine sur les MINI SAMOUSSA A LA VOLAILLE CONGELES x 50 pièces (poids net : 1.400kg) - Lot : 23/01/2024 - DDM : 23/07/2025

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

Description complémentaire du risque : Les MINI SAMOUSSA A LA VOLAILLE CONGELES doivent être consommés cuits à cœur par le consommateur. Une cuisson inappropriée de ce produit contaminé à la salmonella, présente un risque sur la santé.

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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 : **0146809384**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/10/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

