

# RAPPEL DE PRODUIT

## TERRINE DE CAMPAGNE 250G

sans marque

Alimentation / Viandes

**Terrine de campagne 250g**

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Terrine de campagne 250g**

- **GTIN 3450794969002 Lot 1304082 Date limite de consommation entre le 08/11/2024 et le 19/11/2024**

Conditionnements : **Barquette de 250g sous vide**

Date de commercialisation : **15/10/2024**

Date de fin de commercialisation : **21/10/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 22 136 007 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **CORA, LECLERC**



Publication du : **22/10/2024**

Motif du rappel : **Détection de *Listeria monocytogenes* et de *Salmonelle***

Risques encourus : ***Listeria monocytogenes* (agent responsable de la listériose) \ *Salmonella spp* (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

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 : 0660366396

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 12/11/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

