

# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 17/12/2024

### MON COCHON CHARCUTERIE PAYSANNE MON COCHON rappelle CREPINETTES TRUFFEES



- Noms des modèles ou références concernés: CREPINETTES TRUFFEES CREPINETTES TRUFFEES PAR 2 CREPINETTES TRUFFEES PAR 4
- Marque : MON COCHON
- Lot LOT N° 345 Date limite de consommation 21/12/2024
- Date début/fin de commercialisation : du 11/12/2024 au 21/12/2024
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Zone géographique de vente : Départements : DORDOGNE (24), GIRONDE (33), LOT-ET-GARONNE (47)
- Distributeurs: GAMM VERT / RELAIS DU TERROIR / BRUT DE CUEILLE / JARDIN DE GAILLARD / FRAICHEUR D'ICI / MON COCHON / DRIVE FERMIER

## **POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?**

- Motif du rappel : Détection de Salmonelle dans le cadre d'une analyse du plan de contrôle
- Risques encourus par le consommateur : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque : Risques liés à la présence de Salmonelle

#### **QUE FAIRE?**

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus consommer, 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 : Remboursement.
- Date de fin de la procédure de rappel : lundi 6 janvier 2025

## **CONTACT**

Numéro de contact : 0553844363

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

