Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 02/04/2025

CLISSON DISTRIBUTION E. Leclerc Clisson distribution rappelle Emincé de dinde Arizona



- Noms des modèles ou références concernés : **Emincé de dinde Arizona (fabrication du 15/03/2025)**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 0205168000000 Lot 15/03/2025 Date limite de consommation 19/03/2025**
- Conditionnements : **Pochettes vrac rayon boucherie traditionnelle**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/03/2025 au 19/03/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Uniquement les 7 premiers chiffres du GTIN permettent l'identification du produit (les autres sont variables) conbiné à la date d'achat du produits comprise entre 15/03/2025 et le 19/03/2025**
- Zone géographique de vente : **Zone de chalandise de l'hypermarché, soit Clisson et ces alentours**
- Distributeurs : **Uniquement le centre E. Leclerc de Clisson**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Contamination microbiologique avérée par de la Salmonelle Enteritidis.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 1 juillet 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0240361790**

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