Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 11/12/2025

YSSINGEAUX DISTRIBUTION INTERMARCHE rappelle CUISSE DE POULET STANDARD



- Noms des modèles ou références concernés : **CUISSE DE POULET STANDARD VENDU EN VRAC**
- Marque : **1/4 DE POULET NU**
- **GTIN 15866002 Lot 533521 Date limite de consommation 10/12/2025**
- Conditionnements : **VRAC**
- Date début/fin de commercialisation : **du 04/12/2025 au 06/12/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **CUISSE DE POULET VENDU AU RAYON BOUCHERIE TRADITIONNEL**
- Zone géographique de vente : **Yssingeaux 43**
- Distributeurs : **LES VOLAILLES DE KERANNA 56560 GUISCRIFF**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de salmonelle suite a un autocontrol fait sur les cuisses de poulet**
- 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, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : **mercredi 24 décembre 2025**

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