Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 06/02/2026

PLUKON MAASMECHELEN Plukon Maasmechelen NV rappelle Filet poulet 1kg, Aiguillettes de poulet 500g, Filet de poulet 2,5kg , Filet à la minute 600g, Filet de poulet Halal 4x2,5kg, Filet poulet halal 1 kg, Aiguilettes de poulet 1000g



- Noms des modèles ou références concernés : **EAN: 5413458017578 EAN: 5413458060185 EAN: 5413458061403 EAN: 5413458061427 EAN: 5413458063070 EAN: 5413458063087 EAN: 5413458063513**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 15413458017575 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026**
  GTIN 15413458060182 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
  GTIN 15413458061400 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
  GTIN 15413458061424 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
  GTIN 15413458063077 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
  GTIN 15413458063084 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
  GTIN 15413458063510 Lot 26022001 Date limite de consommation 06/02/2026
- Conditionnements : **Barquettes plastique, 500g, 600g 1kg, 2,5kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/01/2026 au 06/02/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour, Intermarché, Colruyt, COOP-U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Salmonella 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, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 6 février 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0032476608298**

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