Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/06/2026

VOLATYS rappelle Filet de poulet sans aiguillette, sans peau, sans os Surgelé individuellement

- Noms des modèles ou références concernés : **10156-PLH**
- Marque : **Délice & Chefs**
- **GTIN 3760116246613 Lot 1112667 Date de durabilité minimale 21/04/2028**
- Conditionnements : **housse bleue de 5kg, carton marron de 5kg, étiquette avec photo produit collée sur le carton**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/05/2026 au 29/05/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Marque de salubrité : **PL 14170501 WE**
- Zone géographique de vente : **Départements : PAS-DE-CALAIS (62), VAL-DE-MARNE (94)**
- Distributeurs : **PROMOCASH SAINT-MARTIN BOULOGNE DELICES & CREATIONS VALENTON**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Salmonelle Entéritidis**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Vomissements, diarrhées, mort, TIAC**

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.**
- 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 30 juin 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0608846252**
- Informations complémentaires publiques : **L'ensemble des clients sont informés.**

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