

H MEAT H MEAT Saint Ouen L'Aumône rappelle Filet de Poulet

- Noms des modèles ou références concernés : **Filet de poulet 5 kg sous atmosphère protectrice**
- Marque : **KPS FOOD / ETM**
- Lot **66168518235** Date limite de consommation **01/07/2026**
- Conditionnements : **Vrac / Barquette sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/06/2026 au 01/07/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **PL 14633901 UE**
- Zone géographique de vente : **Départements : VAL-D'OISE (95)**
- Distributeurs : **Le Marche de l'Oise**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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, Echange.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0185100250**
- Informations complémentaires publiques : **La présence de Salmonella a été détectée sur un produit reçu de notre fournisseur, lors de nos contrôles qualité internes. Le rappel est réalisé par mesure de précaution, afin de protéger nos clients.**

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