Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 01/10/2026

GUILLOT COBREDA rappelle 2 FILETS DE POULET FACON HACHE

- Noms des modèles ou références concernés : **2 FILETS DE POULET FACON HACHE**
- Marque : **LE BOUCHER DES HALLES**
- **GTIN 3296560005433 Lot 0416016307 Date limite de consommation entre le 01/10/2026 et le 02/10/2026**
  GTIN 3296560005433 Lot 0416016365 Date limite de consommation 02/10/2026
  GTIN 3296560005433 Lot 0416016456 Date limite de consommation entre le 02/10/2026 et le 04/10/2026
  GTIN 3296560005433 Lot 0416016541 Date limite de consommation 04/10/2026
- Conditionnements : **BARQUETTE PLASTIQUE, 180G, PRODUITS CONDITIONNES SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/09/2026 au 25/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 71 158 001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GRANDES ET MOYENNES SURFACES, COMMERCES DE DETAILS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de Salmonella Typhimurium**
- 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, 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.**

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