Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/05/2021

UNIVERDIS SA LECLERC rappelle JAMBON CUIT SANS SEL NITRITE



- Noms des modèles ou références concernés : **Jambon cuit sans sel nitrité tranché vendu sous vide au rayon frais emballé**
- Marque : **Sans marque (vendu au rayon frais emballé)**
- **GTIN 0208290000000 Lot Emballé le 24/04/2021 Date limite de consommation 04/05/2021**
  GTIN 0208290000000 Lot Emballé le 26/04/2021 Date limite de consommation 06/05/2021
- Conditionnements : **x 4 tranches sous vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/04/2021 au 06/05/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Seule cette référence et ces DLC sont concernées**
- Zone géographique de vente : **Pau**
- Distributeurs : **Hypermarché Leclerc Pau université**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection 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, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 27 mai 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0559808080**
- Informations complémentaires publiques : **Remboursement sur présentation du produit concerné ou de la preuve d'achat sur la période de commercialisation**

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