

RAPPEL DE PRODUIT

JAMBON CUIT SANS SEL NITRITE

Sans marque (vendu au rayon frais emballé)

Alimentation / Viandes

JAMBON CUIT SANS SEL NITRITE

Marque : **Sans marque (vendu au rayon frais emballé)**

Modèle ou référence : **Jambon cuit sans sel nitrité
tranché vendu sous vide 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 de commercialisation : 24/04/2021

Date de fin de commercialisation : 06/05/2021

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : Pau

Distributeurs : **Hypermarché Leclerc Pau université**



Publication du : 12/05/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Seule cette référence et ces DLC sont concernées**

Motif du rappel : **Détection de Salmonelle**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0559808080

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

Date de fin de la procédure de rappel : 27/05/2021

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

