

RAPPEL DE PRODUIT

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

ANDRE LOUSSOUARN

Alimentation / Plats préparés et snacks

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

Marque : **ANDRE LOUSSOUARN**

Modèle ou référence : **CONDITIONNEMENT X2 PIECES ET X6 PIECES**

- **GTIN 3449480002116 Lot 22144 Date limite de consommation 23/04/2022**
- **GTIN 3449480004103 Lot 22144 Date limite de consommation entre le 23/04/2022 et le 24/04/2022**
- **GTIN 3449480002796 Lot 22144 Date limite de consommation entre le 23/04/2022 et le 24/04/2022**
- **GTIN 3449480000754 Lot 22144 Date limite de consommation entre le 23/04/2022 et le 24/04/2022**



Publication du : 12/04/2022

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 29.125.020 CE

Zone géographique de vente : Départements :

FINISTERE (29), LOIRE-ATLANTIQUE (44), MORBIHAN (56)

Distributeurs : INTERMARCHÉ - SUPER U - CARREFOUR MARKET - LECLERC - COCCINELLE - CARREFOUR CITY - CARREFOUR EXPRESS - SUPERMARCHÉ CASINO - BOUCHERIES

Motif du rappel : Mise en évidence de la présence de salmonelles sur la ligne de production

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.

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.

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

