Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 12/04/2022

ANDRE LOUSSOUARN SOCIETE ANDRE LOUSSOUARN rappelle CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES



- Noms des modèles ou références concernés : **CONDITIONNEMENT X2 PIECES ET X6 PIECES**
- Marque : **ANDRE LOUSSOUARN**
- **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
- 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 : **INTERMARCHE - SUPER U - CARREFOUR MARKET - LECLERC - COCCINELLE - CARREFOUR CITY - CARREFOUR EXPRESS - SUPERMARCHE CASINO - BOUCHERIES**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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