

RAPPEL DE PRODUIT

CHIPOLATAS VENDUES AU RAYON BOUCHERIE TRADITIONNELLE

Sans marque

Alimentation / Viandes

Chipolatas vendues au rayon boucherie traditionnelle

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Chipolatas vendues au rayon boucherie traditionnelle**

- **Lot chipolatas vendues au rayon traditionnelle Date limite de consommation 30/04/2022**

Conditionnements : **vente assistée**

Date de commercialisation : **26/04/2022**

Date de fin de commercialisation : **30/04/2022**

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

Zone géographique de vente : **51530 Pierry**

Distributeurs : **Centre E.leclerc Pierry**



Publication du : **06/05/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **chipolatas traditionnelle**

Motif du rappel : **Détection de salmonelle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Numéro de contact : **0326540633**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **04/06/2022**

Informations complémentaires publiques : **Les salmonelles sont des bactéries qui s'accumulent au niveau du**

système digestif. Elles peuvent entraîner des symptômes de gastro-entérite et parfois évoluer vers une forme septicémique ou localisée, pouvant nécessiter une hospitalisation.

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

