Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 18/05/2022

AUCHAN RETAIL SERVICES AUCHAN SUPERMARCHE GALERIES GOURMANDES STRASBOURG rappelle ESCALOPES DE POULET



- Noms des modèles ou références concernés : **ESCALOPES DE POULET VENDUES EN STAND BOUCHERIE**
- Marque : **/**
- **Lot ESCALOPES DE POULET VENDUES EN STAND BOUCHERIE ENTRE LE 11 ET LE 16 AVRIL**
- Conditionnements : **Emballé en stand boucherie**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/04/2022 au 16/04/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **/**
- Informations complémentaires : **La date de conditionnement est indiquée sur l'étiquette du sachet remis au client**
- Zone géographique de vente : **AUCHAN SUPERMARCHE GALERIES GOURMANDES STRASBOURG**
- Distributeurs : **AUCHAN SUPERMARCHE GALERIES GOURMANDES STRASBOURG**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de Salmonelles**
- 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.**
- 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 1 juin 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0388222282**

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