Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 09/06/2022

ST JUDIST S.A. SA SAINT JUDIST_E.LECLERC SAINT JUST EN CHAUSSEE rappelle TARTELETTE fraise x 2 / tartelette framboise x 2 / tartelette aux fruits x 2



- Noms des modèles ou références concernés : **TARTELETTE FRAISE X 2 TARTELETTE FRAMBOISE X 2 TARTELETTE FRUITS X 2**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 2000000010670 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022**
  GTIN 2000000011486 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022
  GTIN 2000000011493 Lot Tous les lots Date limite de consommation 11/06/2022
- Conditionnements : **Tartelette en barquette x 2**
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/05/2022 au 08/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Tartelette rectangulaire**
- Zone géographique de vente : **Départements : OISE (60)**
- Distributeurs : **MAGASIN E.LECLERC SAINT JUST EN CHAUSSEE UNIQUEMENT**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle sur le fond de tartelette**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **jeudi 30 juin 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0344787811**
- Informations complémentaires publiques : **Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter aux points de vente où ils ont été achetés.**

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