

RAPPEL DE PRODUIT

FINGER AUX FRAISES X2 ET FINGER AUX FRAMBOISES X2

Fabriqués par le magasin

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

Finger aux fraises x2 et Finger aux framboises x2

Marque : **Fabriqués par le magasin**

Modèle ou référence : **Fonds de tartelette Finger, marque HAFNER**

- **GTIN 024812000000 Lot voir liste des produits en pièce jointe**
- **GTIN 0204813000000 Lot voir liste des produits en pièce jointe**

Conditionnements : X2

Date de commercialisation : 04/06/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : E. LECLERC VILLERS-COTTERETS



Publication du : 14/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Ces pâtisseries sont vendues dans des boîtes Blister conditionnées par 2.**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les 48 heures qui suivent la consommation.**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0323961087

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 08/08/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

