Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 14/06/2022

VILLERDIS rappelle Finger aux fraises x2 et Finger aux framboises x2



- Noms des modèles ou références concernés : **Fonds de tartelette Finger, marque HAFNER**
- Marque : **Fabriqués par le magasin**
- **GTIN 024812000000 Lot voir liste des produits en pièce jointe**
  GTIN 0204813000000 Lot voir liste des produits en pièce jointe
- Conditionnements : **X2**
- Date début/fin de commercialisation : **du 04/06/2022 au 08/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Ces pâtisseries sont vendues dans des boîtes Blister conditionnées par 2.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E. LECLERC VILLERS-COTTERETS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **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.**

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 : **lundi 8 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0323961087**

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