Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/06/2022

LURE DISTRIBUTION E.LECLERC Lure rappelle ALUMETTE CROUSTILLANT



- Noms des modèles ou références concernés : **PARFUM FRAMBOISE CASSIS PARFUM VANILLE FRAMBOISE**
- Marque : **SANS MARQUE - PRODUIT ELABORE DANS NOTRE MAGASIN ET VENDU AU RAYON PATISSERIE TRADITIONNEL**
- **Lot Tous les lots**
- Conditionnements : **VRAC**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 25/05/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **/**
- Informations complémentaires : **La Société HAFNER procède au retrait de la vente de fonds de tarte suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Nous procédons donc au retrait / rappel des produits qui ont été fabriqués avec ces fonds de tarte dans notre magasin. Les produits ont uniquement été vendus au rayon pâtisserie traditionnel.**
- Zone géographique de vente : **70200 LURE**
- Distributeurs : **E.LECLERC DE LURE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **La Société HAFNER procède au retrait de la vente de fonds de tarte suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Nous procédons donc au retrait / rappel des produits qui ont été fabriqués avec ces fonds de tarte dans notre magasin.**
- 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.**
- 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 : **0384628822**

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