

RAPPEL DE PRODUIT

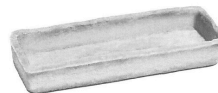
TARTELETTE CITRON ÉLABORES DANS NOTRE RAYON PÂTISSERIE

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

TARTELETTE CITRON

Marque : **ÉLABORES DANS NOTRE RAYON PÂTISSERIE**

Modèle ou référence : **TARTELETTES INDIVIDUELLES
CITRON**



- **Lot Tous les produits commercialisés entre le 7/04/22 et le 7/06/22**

Date de commercialisation : 07/04/2022

Date de fin de commercialisation : 07/06/2022

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

Zone géographique de vente : **Départements : PAS-DE-CALAIS (62)**

Distributeurs : **CENTRE LECLERC DE CARVIN**

Publication du : 10/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **TOUS LES PRODUITS COMMERCIALISEES ENTRE LE 7/04/2022 ET LE 7/06/2022**

Motif du rappel : la société HAFER procède au retrait de la vente des tartelettes finger suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles. Ces fonds de tartelettes sont utilisés pour la préparation de nos tartelettes citron vendues au rayon traditionnelle

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**

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 : 0321772424

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

