

# RAPPEL DE PRODUIT

## TARTELETTE FRUITS TRAD.

### Tartelette fruits Trad.

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

**Tartelette fruits Trad.**

Marque : **Tartelette fruits Trad.**

Modèle ou référence : **Tartelette fruits Trad.**

- **Lot Tous les lots**

Date de commercialisation : 07/06/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : Carcassonne

Distributeurs : E.Leclerc Oxydis



Publication du : 13/06/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Vendu en pâtisserie traditionnel dans notre magasin.**

Motif du rappel : **La Société HAFNER procède au retrait de la vente des produits suivants suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles.**

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

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation d**

Conduite à tenir : **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.**

Numéro de contact : 0468119400

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 09/08/2022

Informations complémentaires publiques : L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation. Certains de ces produits ont été commercialisés avant la procédure de retrait. Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

