Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/06/2022

OXYDIS E.Leclerc rappelle Tartelette fruits Trad.



- Noms des modèles ou références concernés : **Tartelette fruits Trad.**
- Marque : **Tartelette fruits Trad.**
- **Lot Tous les lots**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/06/2022 au 08/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Vendu en pâtisserie traditionnel dans notre magasin.**
- Zone géographique de vente : **Carcassonne**
- Distributeurs : **E.Leclerc Oxydis**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- 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 par le consommateur : **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**

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 : **mardi 9 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0468119400**
- 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

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