Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 15/06/2022

SA T P L M E.Leclerc Carcassonne rappelle Tartelettes finger aux fruits ou aux fraises



- Noms des modèles ou références concernés : **Tartelettes aux fruits ou aux fraises vendues au rayon pâtisserie traditionnel du centre E. LECLERC de CARCASSONNE**
- Marque : **E. LECLERC**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 19/04/2022 et le 10/06/2022**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/04/2022 au 08/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Le produit a été assemblé dans le magasin au sein du rayon pâtisserie. Il a été vendu au rayon traditionnel de la pâtisserie du centre E.LECLERC de Carcassonne. Le produit concerné est la pâte (en format finger) servant de base pour les tartelettes aux fruits ou aux fraises.**
- Zone géographique de vente : **CARCASSONNE**
- Distributeurs : **Le service pâtisserie du centre E. LECLERC de CARCASSONNE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle dans les pâtes de la marque HAFNER servant de base pour les tartelettes.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Des troubles gastro-intestinaux comme diarrhée et vomissements peuvent apparaître, accompagnés de fièvre et de maux de tête au cours des 6 à 72H après la consommation des produits contaminés.**

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 : **0969324252**

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