

RAPPEL DE PRODUIT

FILET DE DINDE sans marque

Alimentation / Viandes

filet de dinde

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **produit en direct dtv groupe ggp
min viande**

- **GTIN 2980700018209 Lot 1222181 Date limite de consommation 08/07/2022**
- **GTIN 2980700018155 Lot 1222181 Date limite de consommation 08/07/2022**



Publication du : 20/07/2022

Conditionnements : **produit sous vide à réception
découpé sur place**

Date de commercialisation : **06/07/2022**

Date de fin de commercialisation : **08/07/2022**

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

Zone géographique de vente : **06510 GATTIERES**

Distributeurs : **Intermarché GUIMANDA**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **filet de dinde vendu au rayon boucherie trad**

Motif du rappel : **retour analyse AQUALEHA présence de salmonelle dans le filet de dinde vendu au rayon trad**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le 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 : **0493291177**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 15/08/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

