Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 20/07/2022

GUIMANDA INTERMARCHE rappelle filet de dinde



- Noms des modèles ou références concernés : **produit en direct dtv groupegp min viande**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 2980700018209 Lot 1222181 Date limite de consommation 08/07/2022**
  GTIN 2980700018155 Lot 1222181 Date limite de consommation 08/07/2022
- Conditionnements : **produit sous vide à réception découpé sur place**
- Date début/fin de commercialisation : **du 06/07/2022 au 08/07/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **filet de dinde vendu au rayon boucherie trad**
- Zone géographique de vente : **06510 GATTIERES**
- Distributeurs : **Intermarché GUIMANDA**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **retour analyse AQUALEHA présence de salmonelle dans le filet de dinde vendu au rayon trad**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 15 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0493291177**

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