

RAPPEL DE PRODUIT

CUISSE DE POULET SANS OS MARINÉ ANDALOUSE - MAGASIN AUCHAN SUPER SAVERNE

/

Alimentation / Viandes

**Cuisse de poulet sans Os mariné Andalouse -
Magasin Auchan Super Saverne**

Marque : /

Modèle ou référence : **Cuisse de poulet sans Os mariné
Andalouse - VENDU AU RAYON BOUCHERIE
TRADITIONNEL (vente assistée) SUR LE
SUPERMARCHÉ AUCHAN SAVERNE**



Publication du : 03/08/2022

- **Lot Cuisse de poulet sans Os mariné Andalouse
VENDU AU STAND BOUCHERIE TRADITIONNEL
(vente assistée) ENTRE LE 06/07/22 ET LE 11/07/22**

Conditionnements : /

Date de commercialisation : 06/07/2022

Date de fin de commercialisation : 11/07/2022

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

Marque de salubrité : /

Zone géographique de vente : **Magasin Auchan
supermarché SAVERNE**

Distributeurs : **Auchan supermarché SAVERNE**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Cuisse de poulet sans Os mariné Andalouse -
VENDU AU RAYON BOUCHERIE TRADITIONNEL (vente assistée) SUR LE SUPERMARCHÉ AUCHAN SAVERNE
entre le 06/07/22 et le 11/07/22**

Motif du rappel : **Mise en évidence de Présence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente,
Contacter le 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 : 0388913010

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 16/08/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

