Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 22/09/2022

ALLECDIS Centre E.LECLERC ALLONNES rappelle CHAIR A SAUCISSE



- Noms des modèles ou références concernés : **CHAIR A SAUCISSE**
- Marque : **E.LECLERC ALLONNES**
- **GTIN 020757600000 Lot Tous les lots Date limite de consommation 19/09/2022**
  GTIN 020816400000 Date limite de consommation 19/09/2022
- Conditionnements : **en barquette pour le rayon LS**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/09/2022 au 19/09/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **vendu au rayon trad et libre service**
- Zone géographique de vente : **Allonnes**
- Distributeurs : **E.LECLERC ALLONNES**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de SALMONELLES**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 22 novembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0243394041**

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