

RAPPEL DE PRODUIT

P'TIT FARCIS LAPIN MOUTARDE

sans marque

Alimentation / Viandes

P'tit Farci lapin moutarde

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **P'tit Farci lapin moutarde**

- **GTIN 03383882600108 Lot Lot 1510223 Date limite de consommation 21/04/2023**
- **GTIN 03383882600108 Lot Lot 1510323 Date limite de consommation 22/04/2023**



Date de commercialisation : 12/04/2023

Date de fin de commercialisation : 18/04/2023

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

Marque de salubrité : FR.28.177.002.CE

Zone géographique de vente : Régions : Île-de-France, Normandie

Distributeurs : Carrefour Mondeville Grande boucherie première

Publication du : 18/04/2023

Motif du rappel : **Contamination à la Salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Les personnes qui auraient consommés ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation, le lieu et la date d'achat.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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 : 0237340660

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **03/05/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

