

GUILLOT COBRED A rappelle 2 FILETS DE POULET FACON HACHE, 2 HAUTS DE CUISSE DE POULET HACHE PANE



- Noms des modèles ou références concernés : **2 FILETS DE POULET FACON HACHE, 2 HAUTS DE CUISSE DE POULET HACHE PANE**
- Marque : **LES PRÊTS A CUISINER**
- GTIN 3296560000872 Lot 0416015544 Date limite de consommation 18/09/2026
- GTIN 3296560000872 Lot 0416015604 Date limite de consommation entre le 18/09/2026 et le 19/09/2026
- GTIN 3296560000872 Lot 0416015683 Date limite de consommation entre le 19/09/2026 et le 21/09/2026
- GTIN 3296560004276 Lot 0416015656 Date limite de consommation 18/09/2026
- GTIN 3296560004276 Lot 0416015721 Date limite de consommation 18/09/2026
- Conditionnements : **BARQUETTE PLASTIQUE, 180G, PRODUITS CONDITIONNES SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/09/2026 au 11/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 71 158 001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **COMMERCE DE DÉTAILS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de Salmonella Typhimurium**
- 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.**

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