Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 23/11/2026

CENTRE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE DU S. O. LECLERC MERIDIEN rappelle Thon Basquaise/Riz



- Noms des modèles ou références concernés : **Thon Basquaise/Riz emballé sous atmosphère protectrice ou vendu en vitrine traditionnelle**
- Marque : **E.Leclerc IBOS**
- **GTIN 0204053011871 Lot Produits vendus sous atmosphère protectrice en Libre-Service Date limite de consommation entre le 03/11/2026 et le 22/11/2026 Lot Produits vendus en vitrine traditionnelle. Date limite de consommation entre le 03/11/2026 et le 22/11/2026**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/11/2026 au 17/11/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Produits vendus sous atmosphère protectrice en Libre-Service avec une DLC du 03/11 au 22/11/2026 Produits vendus en vitrine traditionnelle. Vendus entre le 03/11 et le 17/11/2026**
- Zone géographique de vente : **Départements : HAUTES-PYRENEES (65)**
- Distributeurs : **E.Leclerc IBOS Le Méridien**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **La Société E.Leclerc Ibos Le Méridien procède au retrait de la vente et à un rappel du ou des produit(s) suivant(s) suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles.**
- 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, 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0562906262**

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