

RAPPEL DE PRODUIT

PAUPIETTE DE POULET SANS MARQUE

Alimentation / Viandes

PAUPIETTE DE POULET

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **PAUPIETTE DE POULET CHEVRE
MIEL PAUPIETTE DE POULET CEPES PAUPIETTE DE
POULET FORETIER PAUPIETTE DE POULET BASQUAISE
PAUPIETTE DE POULET DIJONAISE**

- **Lot EL230324 Date limite de consommation 23/03/2024**

Conditionnements : **Par 8 en barquette sous atmosphère**

Date de commercialisation : **11/03/2024**

Date de fin de commercialisation : **18/03/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 01 053 005 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **BOUCHERIE ANDRE CARREFOUR
MARKET HYPER U DESTOCK FRAIS MONOPRIX**



Publication du : **20/03/2024**

Motif du rappel : **Analyse d'autocontrôle sur une paupiette de poulet non conforme en salmonelle.**

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, 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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **04/04/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

