

COMPAGNIE MONTAGNE NOIRE rappelle CUISINE CREATIVE - ALLUMETTES DE VIANDE SECHEE AUX CEPES



- Noms des modèles ou références concernés : CUISINE CRÉATIVES ALLUMETTES AUX CÈPES- Lot : 210139556 - DLUO : 08/08/2021 - Présence de **Salmonelle** EAN : 3339720415953
- Marque : **MONTAGNE NOIRE**
- GTIN 3339720415953 Lot 210139556 Date limite de consommation 08/08/2021
- Conditionnements : **Barquette de 70 g conditionnées sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : du 15/06/2021 au 18/06/2021
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 11.262.047 CE**
- Informations complémentaires : **Barquette de 70 g conditionnées sous atmosphère protectrice**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Intermarché**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle** sur 1 analyses interne.
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp** (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque : **Les TIA 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.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 8 août 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0660366396**
- Informations complémentaires publiques : **Affichage ciblé dans les 7 magasins Intermarché livrés avec ce lot et cette référence**

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