

PIERRYDIS LECLERC rappelle Chipolatas vendues au rayon boucherie traditionnelle



- Noms des modèles ou références concernés : **Chipolatas vendues au rayon boucherie traditionnelle**
- Marque : **Sans marque**
- Lot chipolatas vendues au rayon traditionnelle Date limite de consommation **30/04/2022**
- Conditionnements : **vente assistée**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/04/2022 au 30/04/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **chipolatas traditionnelle**
- Zone géographique de vente : **51530 Pierry**
- Distributeurs : **Centre E.leclerc Pierry**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 4 juin 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0326540633**
- Informations complémentaires publiques : **Les salmonelles sont des bactéries qui s'accumulent au niveau du système digestif. Elles peuvent entraîner des symptômes de gastro-entérite et parfois évoluer vers une forme septicémique ou localisée, pouvant nécessiter une hospitalisation.**

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