

RAPPEL DE PRODUIT

ÉMINCÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE

Néant

Alimentation / Viandes

Émincé de dinde à la provençale

Marque : **Néant**

Modèle ou référence : **néant**

- **GTIN 0209699000000 Lot Fabriqué le 11/11/2023**
Date limite de consommation 15/11/2023

Conditionnements : vrac destiné à une vente au rayon
traditionnel boucherie

Date de commercialisation : 11/11/2023

Date de fin de commercialisation : 15/11/2023

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

Marque de salubrité : **néant**

Zone géographique de vente : **48 boulevard des 2 moulins le Poiré sur Vie 85170**

Distributeurs : **PSV DISTRIBUTION**



Publication du : 23/11/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Traçabilité interne**

Motif du rappel : **Présence de Salmonella spp. sur de l'émincé de dinde marinade provençale fabriquée en magasin**

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, Contacter le service consommateur, 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.

Numéro de contact : 0251314248

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **04/12/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

