

RAPPEL DE PRODUIT

CRÉPINETTE DE PORC PROVENCALE

Fabrication sur place

Alimentation / Viandes

Crépinette de porc provencale

Marque : **Fabrication sur place**

Modèle ou référence : **Crépinette de porc provencale**

- **GTIN 0201890000000**

Conditionnements : Produit vendu à l'unité au rayon
boucherie Traditionnelle

Date de commercialisation : 08/12/2023

Date de fin de commercialisation : 09/12/2023

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

Zone géographique de vente : **Leclerc Trélissac**

Distributeurs : **Leclerc Trélissac**



Publication du : 14/12/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Crepinette de porc crue à la provencale**

Motif du rappel : **Détection de Salmonelle sur produit cru**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Description complémentaire du risque : **La cuisson à coeur de ce produit permet la destruction des salmonelles.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Numéro de contact : **0547457119**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **28/12/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

