

RAPPEL DE PRODUIT

EMINCÉ DE DINDE ARIZONA

sans marque

Alimentation / Viandes

Emincé de dinde Arizona

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Emincé de dinde Arizona**
(fabrication du 15/03/2025)

- GTIN 0205168000000 Lot 15/03/2025 Date limite de consommation 19/03/2025

Conditionnements : Pochettes vrac rayon boucherie traditionnelle

Date de commercialisation : 15/03/2025

Date de fin de commercialisation : 19/03/2025

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Zone géographique de vente : Zone de chalandise de l'hypermarché, soit Clisson et ses alentours

Distributeurs : Uniquement le centre E. Leclerc de Clisson



Publication du : 02/04/2025

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Uniquement les 7 premiers chiffres du GTIN permettent l'identification du produit (les autres sont variables) combiné à la date d'achat du produits comprise entre 15/03/2025 et le 19/03/2025

Motif du rappel : Contamination microbiologique avérée par de la Salmonelle Enteritidis.

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.

Numéro de contact : 0240361790

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 01/07/2025

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

