

BOUCHERIE CHARCUTERIE ETWEIN boucherie etwein rappelle JOUE DE PORC

- Noms des modèles ou références concernés : **JOUE DE PORC**
- Marque : **DISTRIBUTION VALLEGRAIN**
- Lot **2626613312** Date limite de consommation **30/09/2026**
- Conditionnements : **PRODUIT VRAC**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/09/2026 au 30/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **PRODUIT EN VRAC**
- Informations complémentaires : **JOUE DE PORC**
- Zone géographique de vente : **Départements : BAS-RHIN (67)**
- Distributeurs : **BOUCHERIE ETWEIN**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence d'un ou plusieurs germes pathogènes dans les échantillons**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli**
Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- Préconisation sanitaire :

Les *Escherichia coli* peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0388864116**

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