

RAPPEL DE PRODUIT

FILET MIGNON DE PORC FARCI AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

VIANDES CLERMONT

Alimentation / Viandes

FILET MIGNON DE PORC FARCI AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

Marque : **VIANDES CLERMONT**

Modèle ou référence : **FILET MIGNON DE PORC FARCI AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES - VIANDES CLERMONT**



- **Lot LOT n°3420111339 Date limite de consommation 21/12/2021**

Publication du : 17/12/2021

Conditionnements : **Vendu à la demande au rayon traditionnel du magasin**

Date de commercialisation : 10/12/2021

Date de fin de commercialisation : 13/12/2021

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

Marque de salubrité : FR 35.152.002 CE

Zone géographique de vente : E. Leclerc Douai

Distributeurs : **E. Leclerc**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit vendu au stand traditionnel du magasin**

Motif du rappel : **Détection de Salmonella/10g suite aux prélèvements du plan de surveillance analytique habituel**

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.**

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 : **0327871806**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **22/12/2021**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

