

RAPPEL DE PRODUIT

TARTELETTE FRAISE, MYRTILLE, FRAMBOISE, FRUIT OU CHOCO-CARAMEL

E. Leclerc Cernay

Alimentation / Céréales et produits de boulangerie

Tartelette fraise, myrtille, framboise, fruit ou choco-caramel

Marque : **E. Leclerc Cernay**

Modèle ou référence : **Tartelette fraise, myrtille, framboise, fruit ou choco-caramel**

- **GTIN 0204025000000 Lot tous les produits vendus entre le 21 avril et le 8 juin 2022 Date limite de consommation entre le 22/04/2022 et le 09/06/2022**



Publication du : 09/06/2022

Date de commercialisation : 21/04/2022

Date de fin de commercialisation : 08/06/2022

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

Zone géographique de vente : **CERNAY ET ALENTOURS**

Distributeurs : **Leclerc Cernay**

Motif du rappel : **Présence de salmonelles dans les coques de tartelette HAFNER utilisées pour l'assemblage des tartelettes sur place**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : 0389754020

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **08/08/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

