

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE PERCHE GORGE L'AVEYR

Gorges de l'Aveyron

Alimentation / Viandes

Saucisse perche gorge l'aveyr

Marque : **Gorges de l'Aveyron**

Modèle ou référence : **Saucisse perche**

- GTIN 2304310151901 Lot 152B Date de durabilité minimale 25/06/2023
- GTIN 2603678142089 Lot 152B Date de durabilité minimale 15/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 16/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 18/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 19/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 20/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 21/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 22/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 23/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 25/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 26/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 27/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 28/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 29/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 30/05/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 01/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 02/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 03/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 04/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 05/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 06/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 08/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 09/06/2023
- Lot 152B Date de durabilité minimale 10/06/2023

Conditionnements : **Sous film**

Date de commercialisation : **05/05/2023**

Date de fin de commercialisation : **31/05/2023**

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

Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**



Publication du : 01/06/2023

Distributeurs : **Systeme-U**

Motif du rappel : **Contamination salmonelle**

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, 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 : **0581120200**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/05/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

