

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE CAMPAGNE AU MONTLOUIS LA MONTLOUISIENNE

Alimentation / Viandes

Saucisse campagne au Montlouis

Marque : **LA MONTLOUISIENNE**

Modèle ou référence : **Saucisses campagne au Montlouis 150g Saucisse Campagne au Montlouis 120g**

- **Lot 290423 Date limite de consommation 02/08/2023**
- **Lot 290423 Date limite de consommation 03/08/2023**
- **Lot 290423 Date limite de consommation 05/08/2023**



Publication du : 01/08/2023

Date de commercialisation : 20/07/2023

Date de fin de commercialisation : 21/07/2023

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

Marque de salubrité : FR 37.156.031 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **PROMOCASH SAINT PIERRE DES CORPS,
GUILMOT GAUDAIS LKB DESCARTES, SOLOGNE FRAIS,
ATELIER FOREZIENDU FRAIS**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Barquette sous-atmosphère protectrice**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles, analyse non conforme**

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

Conduite à tenir : **Rapporter le produit au 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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **15/08/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

