

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE DE VOLAILLE

IDHALAL / Neutre

Alimentation / Viandes

Saucisse de volaille

Marque : **IDHALAL / Neutre**

Modèle ou référence : **CAIS SAUCISSE VOL 5 KG HALAL**

SAT BQ SAUCIS VOL NATUR 2.6KG SAT HALAL BQ

SAUCIS VOL NAT 2.6KG SAT IDHALAL CAIS SAUCISSE

VOL 30G SAT 2.5KG PF



Publication du : 08/01/2024

- **GTIN 3276447906008 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
- **GTIN 3276440732734 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
- **GTIN 3276440847650 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
- **GTIN 3276440001304 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**

Conditionnements : Barquette sous atmosphère protectrice Vendu en vrac

Date de commercialisation : 26/12/2023

Date de fin de commercialisation : 04/01/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 69.135.001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Voir la liste des points de vente.

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Le produit est vendu en boucherie et en RHD.

Motif du rappel : Suspicion de salmonelle sur la matière première.

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

Conduite à tenir : Ne plus consommer, 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 : **22/01/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

