

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE SAVEURS DU SANCY

Alimentation / Viandes

SAUCISSE

Marque : **SAVEURS DU SANCY**

Modèle ou référence : **SAUCISSE NATURE A LA FLEUR
DE SEL SAUCISSE BRASSE A LA FLEUR DE SEL
SAUCISSON A CUIRE SAUCISSE AU BLEU
D'Auvergne SAUCISSE A L'AIL DES OURS**

- GTIN 2414979026448 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
- GTIN 2869370038703 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
- GTIN 249047707525 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
- GTIN 2869383028470 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
- GTIN 284057627940 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025



Publication du : 25/02/2025

Conditionnements : Sous vide

Date de commercialisation : 19/02/2025

Date de fin de commercialisation : 11/03/2025

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Zone géographique de vente : Régions : Auvergne-Rhône-Alpes

Distributeurs : Salaisons du Sancy

Motif du rappel : détection de Salmonella

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, 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 : **0473795369**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **25/03/2025**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

