

BRUNO SIEBERT Bruno SIEBERT S.A. rappelle MERGUEZ et CHIPOLATAS DE VOLAILLE

- Noms des modèles ou références concernés : **MERGUEZ VOLAILLE HALAL X20 SAT NC** **MERGUEZ VOLAILLE X20 SAT NC** **CHIPOLATA VOLAILLE HALAL X20 SAT NC** **CHIPOLATA VOLAILLE X20 SAT NC**
- Marque : **Bruno SIEBERT S.A.**
- GTIN 3343660242715 Lot 1405211026 Date limite de consommation 06/10/2026
- GTIN 3343660242456 Lot 1405211026 Date limite de consommation entre le 06/10/2026 et le 08/10/2026
- GTIN 3343660242722 Lot 1405212026 Date limite de consommation entre le 06/10/2026 et le 09/10/2026
- GTIN 3343660243293 Lot 1405212026 Date limite de consommation 06/10/2026
- GTIN 3343660242463 Lot 1405212026 Date limite de consommation entre le 06/10/2026 et le 10/10/2026
- Conditionnements : **BARQUETTE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE PAR 20 PIÈCES OU VENDU A LA PIÈCE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/09/2026 au 03/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 67.127.001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : ..

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp** (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux, souvent accompagnés de fièvre ; ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0388479829**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux



FAITES PASSER LE MESSAGE :

Informez vos parents et amis de ce rappel !

Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre