

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSON SEC, SAUCISSE SÈCHE, SAUCISSE SÈCHE FOURME, MINI ROSETTE, ROSETTE, JÉSUS SEC salaisons des royats

Alimentation / Viandes

**saucisson sec, saucisse sèche, saucisse sèche fourme,
mini rosette, rosette, jésus sec**

Marque : **salaisons des royats**

Modèle ou référence : **saucisson sec saucisse sèche
saucisse sèche fourme mini rosette rosette jésus sec**

- **GTIN 24461310 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**
- **GTIN 24461300 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**
- **GTIN 24461330 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**
- **GTIN 24003700 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**
- **GTIN 24003710 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**



Publication du : 31/12/2021

Date de commercialisation : 15/12/2021

Date de fin de commercialisation : 18/12/2021

Température de conservation : **Produit à conserver à
température ambiante**

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

Distributeurs : simply market, intermarché, super u,
boucherie, commerçant indépendant

Motif du rappel : **risque de toxi infection Salmonellose**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Numéro de contact : **0477760977**

Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **14/01/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

