

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE DE VOLAILLE (CORIZO, PÈRE RIGAUD, HERBES, FROMAGE, NATURE)

Neutre / Id'halal

Alimentation / Viandes

Saucisse de volaille (corizo, père rigaud, herbes, fromage, nature)

Marque : **Neutre / Id'halal**

Modèle ou référence : **Saucisse de volaille corizo**

Saucisse de volaille père rigaud saucisse de volaille herbes Saucisses de volaille fromage saucisse de volaille nature/chipo

- **Date limite de consommation entre le 20/02/2023 et le 21/02/2023**



Publication du : 14/02/2023

Conditionnements : Par 5kg, 2.6kg Sous atmosphère

Date de commercialisation : 06/02/2023

Date de fin de commercialisation : 13/02/2023

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

Marque de salubrité : FR.69.135.001.CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Voir liste vendeur**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Les produits ont été vendus au rayon traditionnel / boucherie**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle sur un ingrédient**

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.

Numéro de contact : **0474047917**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **27/02/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

