

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSON SEC

Saucisson sec

Alimentation / Viandes

Saucisson sec

Marque : **Saucisson sec**

Modèle ou référence : **Saucisson sec lot SA231001**

- **Lot LOT SA231001 Date limite de consommation 31/05/2023**
- **Date limite de consommation 20/05/2023**
- **Date limite de consommation 21/05/2023**
- **Date limite de consommation 22/05/2023**
- **Date limite de consommation 23/05/2023**
- **Date limite de consommation 24/05/2023**
- **Date limite de consommation 25/05/2023**



Publication du : 12/04/2023

Conditionnements : **Produit nu**

Date de commercialisation : 21/03/2023

Date de fin de commercialisation : 25/03/2023

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

Marque de salubrité : FR 64126 001 CE

Zone géographique de vente : **30Km autour du site de fabrication**

Distributeurs : **LECLERC OLORON, INTERMARCHÉ ARAMITS, INTERMARCHÉ ACCOUS, VIVAL LASSEUBE, DELICE DES VALLEES JURANCON, OLORON PRIMEUR OLORON, ROCHANGÉ LAGOR, LOU MERCAT GOES, FROMAGERIE ARRIBÉ HERRERE, BOUCHERIE KREMER GAN, DAVANCENS OLORON**

Motif du rappel : **Salmonelles détectées lors d'une analyse d'auto-contrôle**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Contacter le service consommateur.**

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 : 0559391647

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 31/05/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

