Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/06/2023

ONET DISTRIBUTION ALIMENTAIRE SUPER-U rappelle Saucisse perche gorge l'aveyr



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse perche**
- Marque : **Gorges de l'Aveyron**
- **GTIN 2304310151901 Lot 152B Date de durabilité minimale 25/06/2023**
  GTIN 2603678142089 Lot 152B Date de durabilité minimale 15/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 16/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 18/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 19/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 20/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 21/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 22/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 23/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 25/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 26/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 27/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 28/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 29/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 30/05/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 01/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 02/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 03/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 04/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 05/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 06/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 08/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 09/06/2023
  Lot 152B Date de durabilité minimale 10/06/2023
- Conditionnements : **Sous film**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/05/2023 au 31/05/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**
- Distributeurs : **Système-U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Contamination salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

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

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 31 mai 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0581120200**

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