Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 18/07/2023

TRADITION & TERROIR DU SUD OUEST TRADITION ET TERROIR DU SUD-OUEST rappelle CHIPOLATA AUX HERBES



- Noms des modèles ou références concernés : **CHIPOLATA AUX HERBES 6 pièces ASSORTIMENT DE CHIPOLATAS NATURES ET AUX HERBES ET MERGUEZ PORC, BOEUF, MOUTON**
- Marque : **TRADITION & TERROIR**
- **GTIN 2232772000000 Lot 231779006 Date limite de consommation 16/07/2023**
  GTIN 2415618000000 Lot 231779004 Date limite de consommation 16/07/2023
- Conditionnements : **Barquette 6 pièces (CHIPOLATA AUX HERBES) Barquette environ 1kg (ASSORTIMENT DE CHIPOLATAS NATURES ET AUX HERBES ET MERGUEZ PORC, BOEUF, MOUTON)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 30/06/2023 au 14/07/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 33.550.010 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Monoprix Tazita**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 31 juillet 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

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