Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/08/2023

LA MONTLOUISIENNE rappelle Saucisse campagne au Montlouis



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisses campagne au Montlouis 150g Saucisse Campagne au Montlouis 120g**
- Marque : **LA MONTLOUISIENNE**
- **Lot 290423 Date limite de consommation 02/08/2023**
  Lot 290423 Date limite de consommation 03/08/2023
  Lot 290423 Date limite de consommation 05/08/2023
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/07/2023 au 21/07/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 37.156.031 CE**
- Informations complémentaires : **Barquette sous-atmosphère protectrice**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **PROMOCASH SAINT PIERRE DES CORPS, GUILMOT GAUDAIS LKB DESCARTES, SOLOGNE FRAIS, ATELIER FOREZIENDU FRAIS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles, analyse non conforme**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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 : **mardi 15 août 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