Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 06/07/2021

3 S SAS 3S rappelle Merguez

- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez X6 Merguez X12 Merguez 2kg Merguez S/V Panache Trio**
- Marque : **Salaisons de Saint Sauveur**
- **GTIN 3431520149578 Lot 179210605 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021, GTIN 3431521576458 Lot 179210604 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021, GTIN 3431521359730 Lot 179210607 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021, GTIN 3431521050101 Lot 179210600 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021, GTIN 3431521576472 Lot 179210608 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021, GTIN 3431521576489 Lot 179210606 Date limite de consommation entre le 10/07/2021 et le 11/07/2021**
- Conditionnements : **Barquette S/atm et Poche Sous vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/06/2021 au 05/07/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Intermarché, Leclerc, Système U, Carrefour, Netto**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 12 juillet 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0534270910**

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