Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/09/2023

FRANCE SALAISONS rappelle saucisson sec pur porc supérieur 250g



- Noms des modèles ou références concernés : **saucisson sec pur porc supérieur 250g**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 3369579994019 Lot 305685 Date de durabilité minimale 19/10/2023**
- Conditionnements : **sachet de 1 saucisson de 250g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/08/2023 au 19/10/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 69.238.010 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Auchan**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **risque de contamination par salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnées de fièvre dans les 48H qui suivent la consommation.**

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 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 : **jeudi 19 octobre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0478190911**
- Informations complémentaires publiques : **En cas de symptômes non expliqués, consulter votre médecin.**

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