

RAPPEL DE PRODUIT

CHORIZO PUR PORC DOUX ONNO

Alimentation / Autres

CHORIZO PUR PORC DOUX

Marque : **ONNO**

Modèle ou référence : **Ne rien renseigner**

- **GTIN 45467083 Lot 2323300139 Date de durabilité minimale 19/11/2023**

Conditionnements : Chorizo tranché à la demande et emballé à dans une feuille surgras

Date de commercialisation : 02/10/2023

Date de fin de commercialisation : 25/10/2023

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : **Pays de Gex**

Distributeurs : **Intermarché de Saint-Genis Pouilly**



Publication du : 09/11/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Les morceaux de chorizo tranché ont été vendus au rayon traditionnel du magasin, et il n'y a pas d'étiquetage spécifique car ils sont emballés à la demande

Motif du rappel : Motif : Présence de salmonelles. Risque causées par les salmonelles : troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre et peut être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.

Risques encourus : *Salmonella spp* (agent responsable de la salmonellose).

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

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.

Numéro de contact : 0450206060

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 23/11/2023

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

