Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/12/2023

ATELIER FOREZIEN DU FRAIS rappelle SAUCISSE SECHE PP VPF



- Noms des modèles ou références concernés : **SAUCISSE SECHE PP VPF SACHET ; LOT SAUCISSON ET SAUCISSE SECHE PUR PORC**
- Marque : **DESPI LE CHARCUTIER**
- **Lot saucisse séche PP VPF sachet - lot 338/9003 Date limite de consommation 02/02/2024**
  Lot saucisse séche PP VPF sachet - lot 333/9003 Date limite de consommation 28/01/2024
  Lot saucisse séche PP VPF sachet - lot 335/9003 Date limite de consommation 30/01/2024
  Lot saucisse séche PP VPF sachet - lot 332/9003 Date limite de consommation 27/01/2024
  Lot LOT saucisson et saucisse sèche - lot 334/9003 Date limite de consommation 29/01/2024
  Lot LOT saucisson et saucisse sèche - lot 335/9003 Date limite de consommation 30/01/2024
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/12/2023 au 12/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 42 305 003CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Grand Frais**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- 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 : **dimanche 31 décembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0477539997**

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