

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAUCISSE SECHE PP VPF DESPI LE CHARCUTIER

Alimentation / Viandes

**SAUCISSE SECHE PP VPF**

Marque : **DESPI LE CHARCUTIER**

Modèle ou référence : **SAUCISSE SECHE PP VPF**

**SACHET ; LOT SAUCISSON ET SAUCISSE SECHE PUR  
PORC**

- Lot saucisse sèche PP VPF sachet - lot 338/9003  
Date limite de consommation 02/02/2024
- Lot saucisse sèche PP VPF sachet - lot 333/9003  
Date limite de consommation 28/01/2024
- Lot saucisse sèche PP VPF sachet - lot 335/9003  
Date limite de consommation 30/01/2024
- Lot saucisse sèche 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



Publication du : 13/12/2023

Date de commercialisation : 01/12/2023

Date de fin de commercialisation : 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

Motif du rappel : Présence de salmonelle

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

Conduite à tenir : 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.

Numéro de contact : **0477539997**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/12/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

