Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 08/01/2024

CORICO CORICO (LDC) rappelle Saucisse de volaille au fromage



- Noms des modèles ou références concernés : **CAIS SAUC. VOL/FROM. 5KG HALAL BQ SAUCIS VOL FROM 2.6KG SAT HALAL CAIS SAUCIS. VOL/FROM 5KG ID HALAL BQ SAUCI VOL FROM 2.6KG SAT IDHALAL**
- Marque : **IDHALAL / Neutre**
- **GTIN 3276447963001 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
  GTIN 3276440732758 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276440847612 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
  GTIN 3276440847667 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024
- Conditionnements : **Barquette sous atmosphère protectrice Vendu en vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/12/2023 au 04/01/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**
- Informations complémentaires : **Le produit est vendu en boucherie et en RHD.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir la liste des points de vente.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de salmonelle sur la matière première.**
- 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 22 janvier 2024**

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