

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE DE VOLAILLE AUX HERBES

Neutre

Alimentation / Viandes

Saucisse de volaille aux herbes

Marque : **Neutre**

Modèle ou référence : **CHIPO HERBES HALAL X20 SAT
CP BQ 10 SAUCISSES VOL HERBE SAT HALAL BQ 20
SAUCISSES VOL. HERBES S/ATM**

- **GTIN 3266980029715 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
- **GTIN 3299750171543 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**
- **GTIN 3276440732093 Lot 9773000360 Date limite de consommation 09/01/2024**



Publication du : 10/01/2024

Conditionnements : **Barquettes sous atmosphère protectrice**

Date de commercialisation : **26/12/2023**

Date de fin de commercialisation : **04/01/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Voir liste des points de ventes**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit vendu en rayon traditionnel + RHD**

Motif du rappel : **Suspicion de salmonelle sur matière première**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **23/01/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

