Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 20/03/2024

SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE LLV rappelle Merguez portion



- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez Portion 12x60g s/v ou s/at, tout format de portion (50g, 60g, 70g, 80g) Merguez 1kg s/v**
- Marque : **Languedoc Lozère Viande**
- **GTIN 3724674001107 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024**
  GTIN 3724674001114 Lot 0153292301 Date limite de consommation 21/03/2024
  GTIN 3724674001121 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001046 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001138 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001145 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001152 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001053 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001169 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
  GTIN 3724674001176 Lot 0153292301 Date limite de consommation 24/03/2024
  GTIN 3724674001183 Lot 0153292301 Date limite de consommation 23/03/2024
- Conditionnements : **En barquette sous atmosphère modifiée ou sous-vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/03/2024 au 12/03/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.48.005.003 CE**
- Informations complémentaires : **Merguez en portion de 50g, 60g, 70g et 80g, présentée en chapelets Merguez brasse de 1 Kg**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS, restauration collective et RHF**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de présence de salmonelle dans le produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 31 mars 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