

RAPPEL DE PRODUIT

MERGUEZ Tradival

Alimentation / Viandes

Merguez

Marque : Tradival

Modèle ou référence : Merguez x6 Merguez x12

Merguez x25 Merguez (rayon traditionnel)

- GTIN 3608568200251 Lot A4087005 Date limite de consommation 05/04/2024
- GTIN 3608568200268 Lot A4087005 Date limite de consommation 05/04/2024
- GTIN 3608568390907 Lot A4087005 Date limite de consommation entre le 17/04/2024 et le 19/04/2024
- GTIN 3608568350031 Lot A4087555 Date limite de consommation entre le 06/04/2024 et le 07/04/2024
- GTIN 3608568390518 Lot A4087005 Date limite de consommation entre le 03/04/2024 et le 04/04/2024



Publication du : 04/04/2024

Conditionnements : Barquette plastique sous atmosphère protectrice Caisse polystyrène

Date de commercialisation : 27/03/2024

Date de fin de commercialisation : 29/03/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 42-305-004 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Système U - Leclerc - Grossistes

Motif du rappel : Présence de salmonelle détectée dans des merguez dans le cadre d'un autocontrôle.

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

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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.

Numéro de contact : **0477538383**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Informations complémentaires publiques : **Produit à consommer cuit à cœur dès ouverture**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

