Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/04/2024

TRADIVAL rappelle Merguez



- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez x6 Merguez x12 Merguez x25 Merguez (rayon traditionnel)**
- Marque : **Tradival**
- **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
- Conditionnements : **Barquette plastique sous atmosphère protectrice Caisse polystyrène**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/03/2024 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle détectée dans des merguez dans le cadre d'un autocontrôle.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0477538383**
- 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

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