

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE SÈCHE DE CANARD

Cochon futé

Alimentation / Autres

Saucisse sèche de canard

Marque : **Cochon futé**

Modèle ou référence : **article 101121**

- **GTIN 3365490010890 Lot 05029A Date de durabilité minimale 17/06/2024**

Conditionnements : **Sous atmosphère modifié**

Date de commercialisation : **13/03/2024**

Date de fin de commercialisation : **17/06/2024**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Marque de salubrité : **FR 12.301.002 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **GMS et grossiste**



Publication du : **24/04/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **article 101121**

Motif du rappel : **Lot de saucisse sèche de canard fabriqué à partir de matière première dont un autocontrôle a mis en évidence la présence du germe Salmonelle.**

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

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation.**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0565814874**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 17/06/2024

Informations complémentaires publiques : **Ne plus consommer le produit et le rapporter à votre point de vente.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

