Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/04/2024

ETABLISSEMENT CANCE Ets CANCE rappelle Saucisse sèche de canard



- Noms des modèles ou références concernés : **article 101121**
- Marque : **Cochon futé**
- **GTIN 3365490010890 Lot 05029A Date de durabilité minimale 17/06/2024**
- Conditionnements : **Sous atmosphère modifié**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/03/2024 au 17/06/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 12.301.002 CE**
- Informations complémentaires : **article 101121**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS et grossiste**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- 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 par le consommateur : **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.**

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 : **lundi 17 juin 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0565814874**
- 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

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