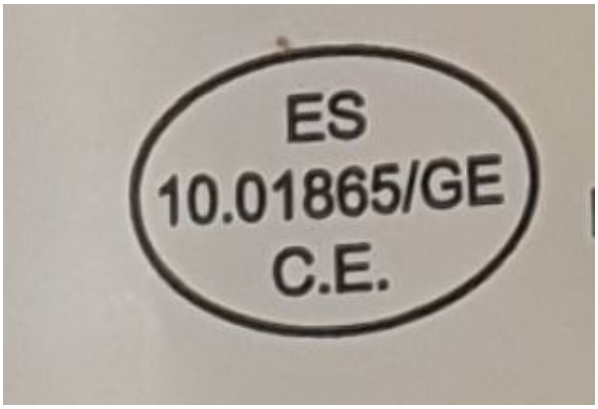
Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 17/07/2021

Toutes marques rappelle FUET (Saucisse sèche espagnole) ou produit dont la dénomination commerciale contient le mot FUET



- Noms des modèles ou références concernés : **Toutes les références (grammage, présentation, composition, assaisonnement...)**
- Marque : **Toutes marques**
- **Lot Tous les lots**
- Conditionnements : **conditionné/emballé ou pas**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **ES 10.01865/GE CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Non précisé**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Par mesure de précaution, des fuets, fabriqués en Espagne (marque de salubrité ES 10.01865/GE CE) et consommés par les malades étant susceptibles d'être contaminés par des salmonelles, sont retirés du marché sur le territoire national.**
- 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **https://agriculture.gouv.fr/retrait-et-rappel-de-fuets-saucisses-seches-espagnoles-contamines-par-des-salmonelles-0**

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