Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/08/2024

STE LIONOR SA Lionor rappelle Barquette 6 Saucisses aux herbes Lionor 300g s/atm



- Noms des modèles ou références concernés : **Barquette 6 Saucisses aux herbes Lionor 300g sous atmosphères**
- Marque : **Lionor**
- **GTIN 13237970002060 Lot 3434044792 Date limite de consommation 24/08/2024**
  GTIN 13237970002060 Lot 3434044792 Date limite de consommation 26/08/2024
- Conditionnements : **Sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/08/2024 au 23/08/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 59.578.001 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Hauts-de-France**
- Distributeurs : **Leclerc : Outreau, Bergues, ST Amand, Loison, Templeuve, Hallennes, Pont Remy Intermarché : Somain, La Gorgue Cora ; La buissière, ST Quentin, LENS2 Super U : THOUROTTE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle Spp**
- 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, Détruire le produit.**
- 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 : **samedi 7 septembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0670366955**

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