

# RAPPEL DE PRODUIT

## BARQUETTE 6 SAUCISSES AUX HERBES LIONOR 300G S/ ATM Lionor

Alimentation / Viandes

Barquette 6 Saucisses aux herbes Lionor 300g s/atm

Marque : **Lionor**

Modèle ou référence : **Barquette 6 Saucisses aux herbes Lionor 300g sous atmosphères**

- **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 de commercialisation : 14/08/2024

Date de fin de commercialisation : 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



Publication du : 26/08/2024

Motif du rappel : **Présence de Salmonelle Spp**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0670366955

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 07/09/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

