

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE FRAICHE DE PORC NOIR DE BIGORRE

Pierre Sajous

Alimentation / Viandes

Saucisse fraiche de Porc Noir de Bigorre

Marque : **Pierre Sajous**

Modèle ou référence : **Saucisse fraiche de Porc Noir de Bigorre Sous vide**

- **Lot 070421 Date limite de consommation 16/04/2021**

Conditionnements : **sous vide**

Date de commercialisation : **07/04/2021**

Date de fin de commercialisation : **16/04/2021**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : **estampille sanitaire**

Zone géographique de vente : **Régions : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie**

Distributeurs : **Boutique Pierre Sajous Beaucens 65400 - Enseigne Point Vert**



Publication du : **15/04/2021**

Motif du rappel : **Suspicion non avérée de présence de *Listeria monocytogenes* suite à une présence détectée dans la matière première de notre fournisseur de viande de Porc Noir de Bigorre**

Risques encourus : ***Listeria monocytogenes* (agent responsable de la listériose).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Contacter le service consommateur.**

Préconisation sanitaire :

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

Numéro de contact : **0562421055**

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/04/2021**

Informations complémentaires publiques : **Contactez le service consommateur. Pour information : une cuisson à cœur de la viande vous garantit un produit sans risque.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

