

RAPPEL DE PRODUIT

FUET EL ANDALUZ

Alimentation / Viandes

FUET

Marque : **EL ANDALUZ**

Modèle ou référence : **FUET SAUCISSON PAGES**

- **GTIN 8436547210763 Lot FUET ESPETEC 140G NATURE**
- **GTIN 8437013039116 Lot FUET 150G NATURE**
- **GTIN 8437013039123 Lot FUET ESPETEC EXTRA POIVRE 160G**
- **GTIN 8436547210800 Lot FUET ESPETEC EXTRA POIVRE 150G**
- **GTIN 8436547210817 Lot FUET ESPETEC FINES HERBES 150G**
- **GTIN 8436547210824 Lot FUET ESPETEC POIVRE ROUGE 150G**
- **GTIN 8436547210435 Lot LOT DE 2 FUET- 2x120G**
- **GTIN 8436547210084 Lot FUET 160G SANS ALLERG.& SS SEL NITRITE**
- **GTIN 8437013039307 Lot SAUCISSON PAGES 300G NATURE**
- **GTIN 8437013039314 Lot SAUCISSON PAGES 300G POIVRE**

Conditionnements : **UVC**

Date de commercialisation : **01/04/2021**

Date de fin de commercialisation : **16/07/2021**

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

Marque de salubrité : **ES 10.01865/GE CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **GEANT, CARREFOUR, AUCHAN, INTERMARCHE, SUPER U, LECLERC**

Motif du rappel : **SUSPICION SALMONELLES**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

Préconisation sanitaire :



Publication du : **21/07/2021**

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 : 0563601700

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 17/08/2021

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

