Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 02/10/2024

ETABISSEMENTS MAZEYRAT LE PELOU - MAZEYRAT rappelle Saucisse pur porc à la PERCHE - Saucisse pur porc 240g LE PELOU



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse pur porc à la Perche Saucisse pur porc 240g Le Pelou**
- Marque : **LE PELOU (MAZEYRAT)**
- **Lot 24-36-01-236 et 24-36-01-246 (perche) Date de durabilité minimale 29/11/2024**
  Lot 24-36-01-247 et 24-36-01-248 (Saucisse 240g Le Pelou) Date de durabilité minimale 30/11/2024
- Conditionnements : **Nu au rayon traditionnel ou sous emballage plastique microperforé**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 18/09/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 19.073.004 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SYSTEME U CARREFOUR AUCHAN LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 30 novembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0555930025**

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