

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE PUR PORC À LA PERCHE - SAUCISSE PUR PORC 240G LE PELOU LE PELOU (MAZEYRAT)

Alimentation / Viandes

**Saucisse pur porc à la PERCHE - Saucisse pur porc
240g LE PELOU**

Marque : **LE PELOU (MAZEYRAT)**

Modèle ou référence : **Saucisse pur porc à la Perche**

Saucisse pur porc 240g Le Pelou

- **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 de commercialisation : 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



Publication du : 02/10/2024

Motif du rappel : Présence de Salmonelles

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

Conduite à tenir : 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.

Numéro de contact : 0555930025

Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/11/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

