Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/10/2024

CORICO rappelle Saucisse crue 100 % volaille



- Noms des modèles ou références concernés : **- BQ 20 SAUC 100% VOL NAT S/ATM GAUL (référence 00038283) - BQ 48 SAUC. VOLAILLE S/ATM CP (référence 00038318) - BQ 48 SAUCISSE VOL 40-60G SAT MEDINA (référence 00061617) - CHIPO NATURE HALAL X20 SAT CP (référence 00005099)**
- Marque : **Neutre / MEDINA / LE GAULOIS**
- **GTIN 3266980382834 Lot 9774000268 Date limite de consommation 08/10/2024**
  GTIN 3378740383187 Lot 9774000268 Date limite de consommation 08/10/2024
  GTIN 3378740616179 Lot 9774000268 Date limite de consommation 08/10/2024
  GTIN 3299750171536 Lot 9774000268 Date limite de consommation 08/10/2024
- Conditionnements : **Barquette sous atmosphère protectrice.**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/09/2024 au 28/09/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.135.001 CE**
- Informations complémentaires : **Le produit est vendu est RHD.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Voir la liste des points de vente.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de salmonelle sur le produit fini.**
- 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 19 octobre 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

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