

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE CRUE 100 % VOLAILLE

Neutre / MEDINA / LE GAULOIS

Alimentation / Viandes

Saucisse crue 100 % volaille

Marque : **Neutre / MEDINA / LE GAULOIS**

Modèle ou référence : - 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)



Publication du : 04/10/2024

- **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 de commercialisation : 24/09/2024

Date de fin de commercialisation : 28/09/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 69.135.001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Voir la liste des points de vente.

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Le produit est vendu est RHD.

Motif du rappel : Détection de salmonelle sur le produit fini.

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **19/10/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

