Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 07/11/2024

HENRI RAFFIN rappelle SAUCISSON SEC NATURE 200G CDA



- Noms des modèles ou références concernés : **SAUCISSON SEC NATURE 200G CDA**
- Marque : **CHALET DES ALPES**
- **GTIN 3375220021669 Lot 428890024 Date de durabilité minimale 12/01/2025**
  GTIN 3375220021669 Lot 428890020 Date de durabilité minimale 12/01/2025
- Conditionnements : **Nu, avec étiquette bague**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 15/10/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 73.215.001 CE**
- Informations complémentaires : **Le numéro de lot et la DDM sont inscrites sur l'étiquette papier**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GROSSISTES ET MAGASINS DE PRODUITS RÉGIONAUX**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 6 décembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0479654108**

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