Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 08/11/2024

CHARCULOR rappelle SAUCISSE A TARTINER



- Noms des modèles ou références concernés : **SAUCISSE A TARTINER 150G**
- Marque : **CHARCULOR**
- **GTIN 3327511633952 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024**
  GTIN 3327511633969 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024
  GTIN 3327516395343 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 21/11/2024 et le 01/12/2024
- Conditionnements : **BOYAU ARTIFICIEL 150G**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/10/2024 au 08/11/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 57.160.001CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Grand-Est**
- Distributeurs : **MAGASIN VERT/ LECLERC / INTERMARCHE /AUCHAN / CORA/ MATCH/ COLRUYT / CARREFOUR / SUPER U /**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRÉSENCE DE SALMONELLE DETECTION DANS 25 G**
- 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 : **lundi 16 décembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0387293040**

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