Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/01/2025

SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE rappelle Merguez portion



- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez Portion 12x60g s/v Merguez 20x70g s/v Merguez 14x70g s/v Merguez 7x70g s/v**
- Marque : **Languedoc Lozère Viande**
- **GTIN 3724674001107 Lot 0163718501 Date limite de consommation 04/01/2025**
  GTIN 3724674001121 Lot 0163718501 Date limite de consommation 07/01/2025
  GTIN 3724674001046 Lot 0163718501 Date limite de consommation 07/01/2025
  GTIN 3724674001138 Lot 0163718501 Date limite de consommation 04/01/2025
- Conditionnements : **En poches sous-vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/12/2024 au 31/12/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.48.005.003 CE**
- Informations complémentaires : **Merguez en portion de 50g, 60g, 70g et 80g, présentée en chapelets**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS, restauration collective et RHF**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de présence de salmonelle dans le produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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 : **vendredi 31 janvier 2025**

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