Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 25/02/2025

SALAISONS DU SANCY rappelle SAUCISSE



- Noms des modèles ou références concernés : **SAUCISSE NATURE A LA FLEUR DE SEL SAUCISSE BRASSE A LA FLEUR DE SEL SAUCISSON A CUIRE SAUCISSE AU BLEU D'AUVERGNE SAUCISSE A L'AIL DES OURS**
- Marque : **SAVEURS DU SANCY**
- **GTIN 2414979026448 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025**
  GTIN 2869370038703 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
  GTIN 249047707525 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
  GTIN 2869383028470 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
  GTIN 284057627940 Lot 1808 Date limite de consommation 11/03/2025
- Conditionnements : **Sous vide**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/02/2025 au 11/03/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes**
- Distributeurs : **Salaisons du Sancy**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **détection de Salmonella**
- 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, Contacter le point de vente, 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 : **mardi 25 mars 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0473795369**

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