

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSON ET SAUCISSE SÈCHE DE SANGLIER

Maison Biard

Alimentation / Viandes

Saucisson et saucisse sèche de sanglier

Marque : **Maison Biard**

Modèle ou référence : **Saucisson sec de sanglier**

Saucisse sèche de sanglier

- **Lot date de fabrication : 27/09/24**
- **Lot date de fabrication : 27/09/24**

Conditionnements : **produit nu**

Date de commercialisation : **29/10/2024**

Date de fin de commercialisation : **13/03/2025**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **Boutique Maison BIARD (8 place de l'hôtel de ville 09120 Varilhes)**

Distributeurs : **Boutique Maison Biard**



Publication du : **13/03/2025**

Motif du rappel : **Absence d'analyse de trichine**

Risques encourus : **Parasites de viandes d'équidés et suidés, porc, sanglier, (ex : Trichinella).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Le parasite Trichinella peut provoquer chez l'homme la trichinellose, maladie transmise par la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite, et qui se manifeste par des signes digestifs (vomissements, diarrhée,...) suivis, dans les 8 à 15 qui suivent, d'une fièvre parfois élevée, accompagnée de douleurs musculaires intenses. Un œdème du visage est souvent observé et des complications neurologiques ou cardiaques potentiellement graves peuvent survenir en l'absence de traitement adapté. La cuisson à cœur (non rosée) des viandes et produits dérivés à cuire (chair à saucisse, saucisses à cuire, lardons, etc..) permet de tuer les larves infestantes.

Numéro de contact : **0561675139**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **27/03/2025**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

