Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 13/11/2025

CHARCUTERIE ANSELME SA CHARCUTERIE ANSELME rappelle Véritable Merguez Boeuf Agneau



- Noms des modèles ou références concernés : **Véritable Merguez Boeuf Agneau , par 22 pièces en barquette**
- Marque : **Père Anselme**
- **GTIN 2333483000000 Lot 30444 Date limite de consommation 22/11/2025**
- Conditionnements : **en barquette sous atmosphère modifiée de 22 merguez ou vente foraine en vrac en papier via les camions marché Anselme**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/11/2025 au 13/11/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 69.259.002 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté**
- Distributeurs : **distributeur RHF = Pomona Passion Froid**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **détection de Salmonella dans 10g d'une barquette du lot**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le service consommateur, 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 : **vendredi 28 novembre 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0472900550**

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