Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/02/2026

GUISA INTERMARCHE rappelle merguez vrac



- Noms des modèles ou références concernés : **merguez fabriquée sur place**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 0200107000000 Lot Tous les lots Date limite de consommation 25/01/2026**
- Conditionnements : **vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/01/2026 au 25/01/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Guise et ses alentours**
- Distributeurs : **Intermarché Guise**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Salmonelle détecté suite a un contrôle microbiologique**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre sont invitées a consulter leu médecin traitant**

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 13 février 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0323604242**

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