

SALAISONS OBERTI rappelle Saucisse sèche de foie bistrot VPF

- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse sèche de foie bistrot 200g VPF**
- Marque : **SALAISONS OBERTI**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 10/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 13/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 20/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 17/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 16/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 15/09/2026**
- **GTIN 3349010004538 Lot 141 Date de durabilité minimale 14/09/2026**
- Conditionnements : **Sous atmosphère protectrice**
- Date début/fin de commercialisation : **du 12/06/2026 au 22/06/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Analyse d'autocontrôle avec une détection de Salmonella spp.**
- 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0563370021**

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