

**SARL CHARCUTERIE ANDRE CAZAUX charcuterie André Cazaux rappelle Saucisson sec André Cazaux ,
Saucisson sec Le Montagnard**



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec André Cazaux Saucisson sec Le Montagnard**
- Marque : **André Cazaux**
- GTIN 3505870000213 Lot 618300 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870000527 Lot 618300 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870001463 Lot 618300 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870000220 Lot 618301 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870000534 Lot 618301 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870001470 Lot 618301 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870002149 Lot 618301 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- GTIN 3505870003450 Lot 618301 Date de durabilité minimale entre le 26/09/2026 et le 02/10/2026
- Conditionnements : **carton de 5 kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/07/2026 au 03/08/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 09 289 002 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **leclerc, carrefour, intermarché, super U, casino**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0561664590**

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