Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 08/09/2026

JAMABEL INTERMARCHE rappelle Merguez traditionnelles

- Noms des modèles ou références concernés : **Merguez traditionnelles fabriquées sur place**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 0000000000000 Lot Date de fabrication au 29/08/2026 Date limite de consommation 03/09/2026**
- Conditionnements : **produits Vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/08/2026 au 03/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **produit vendu en vrac au rayon à la coupe**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **INTERMARCHE ARQUES**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles mises en évidence dans le cadre du plan d'autocontrôle microbiologique**
- 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, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **0321382750**

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