Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 02/10/2026

ARRIVE ARRIVE SAS rappelle SAUCISSE DE VOLAILLE Façon Charcutière Nature / Herbes / Merguez

- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisses de volaille façon charcutière (Nature, Herbes, Merguez) 320g**
- Marque : **MAITRE COQ**
- **GTIN 3230890017384 Lot 26265 et 26266 Date limite de consommation entre le 08/10/2026 et le 09/10/2026**
  GTIN 3230890017520 Lot 26265 et 26266 Date limite de consommation entre le 08/10/2026 et le 09/10/2026
  GTIN 3230890017520 Lot 26265 et 26266 Date limite de consommation entre le 08/10/2026 et le 09/10/2026
- Conditionnements : **barquette x4 (320g)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/09/2026 au 02/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 85.065.001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **LECLERC, COOPERATIVE U, INTERMARCHE (Niort, Carvin, Chartres, Grand Couronne, Itteville, Marquette Lez Lille), MONOPRIX Paris 13ème.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de Salmonelle**
- 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, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Numéro de contact : **0251442353**
- Informations complémentaires publiques : **Contact service consommateur : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h (hors jours fériés) Remboursement par bons de réduction.**

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