Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 06/09/2021

LES SALAISONS DE MEILLONNAS SARL les salaisons de Meillonnas rappelle saucisse sèche aux olives poivrons, ou figues, ou bleu de Gex ou courbe nature ou saucisson sec ou rosette



- Noms des modèles ou références concernés : **lot n° AO21194; AF21194; AB21194; SG21194; SN21194 et RO21194**
- Marque : **les salaisons de Meillonnas**
- **Lot AO21194 Date de consommation recommandée entre le 17/09/2021 et le 16/10/2021**
  Lot Af21194 Date de consommation recommandée entre le 24/09/2021 et le 01/10/2021
  Lot Ab21194 Date de consommation recommandée entre le 23/09/2021 et le 30/09/2021
  Lot SG21194 Date de consommation recommandée entre le 01/09/2021 et le 05/10/2021
  Lot SN21194 Date de consommation recommandée entre le 17/10/2021 et le 26/10/2021
  Lot RO21194 Date de consommation recommandée entre le 16/10/2021 et le 29/10/2021
- Conditionnements : **à l'unité en vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 09/08/2021 au 01/09/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 01.241.002 CE**
- Informations complémentaires : **Saucisse sèche olive poivron avec une ficelle verte saucisse au figue avec ficelle rouge saucisse au bleu avec ficelle bleu**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Grand-Est**
- Distributeurs : **fromagerie, épicerie et petite et moyen surface**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence de Salmonella dans le produit**
- 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, 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 : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 10 septembre 2021**

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