

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAUCISSE SÈCHE AUX OLIVES POIVRONS, OU FIGUES, OU BLEU DE GEX OU COURBE NATURE OU SAUCISSON SEC OU ROSETTE

les salaisons de Meillonas

Alimentation / Autres

**saucisse sèche aux olives poivrons, ou figues, ou bleu de Gex ou courbe nature ou saucisson sec ou rosette**

Marque : **les salaisons de Meillonas**

Modèle ou référence : **lot n° AO21194; AF21194; AB21194; SG21194; SN21194 et RO21194**

- **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**



Publication du : 06/09/2021

Conditionnements : à l'unité en vrac

Date de commercialisation : 09/08/2021

Date de fin de commercialisation : 01/09/2021

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Marque de salubrité : FR 01.241.002 CE

Zone géographique de vente : Régions : **Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Grand-Est**

Distributeurs : **fromagerie, épicerie et petite et moyen surface**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Saucisse sèche olive poivron avec une ficelle verte saucisse au figue avec ficelle rouge saucisse au bleu avec ficelle bleu**

Motif du rappel : **présence de Salmonella dans le produit**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Conduite à tenir : **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.

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **10/09/2021**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

