Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/12/2021

DENOUAL ROLAND SARL DENOUAL ROLAND rappelle Saucisson sec



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec**
- Marque : **Les Délices de la Belle Noë**
- **GTIN 220050000000 Lot Tous les lots Date de durabilité minimale entre le 31/01/2022 et le 27/02/2022**
- Conditionnements : **Vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/11/2021 au 01/12/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 22.272.026 CE**
- Informations complémentaires : **Produit vendu en vrac ou boîtage**
- Zone géographique de vente : **Départements : COTES-D'ARMOR (22), ILLE-ET-VILAINE (35), LOIRE-ATLANTIQUE (44)**
- Distributeurs : **Agriculteurs, Carrefour city, Spar, Point vert, Boucheries, Restaurants, Intermarché, Supérettes**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Par mesure de précaution, retrait et rappel de produit car risque de contamination croisée avec un lot présentant de la salmonelle**
- 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, Contacter le 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 28 février 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0296924839**

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