

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSE SÈCHE

Les Délices de la Belle Noë

Alimentation / Viandes

Saucisse sèche

Marque : **Les Délices de la Belle Noë**

Modèle ou référence : **Saucisse sèche**

- **GTIN 220049900000 Lot Tous les lots Date de durabilité minimale entre le 31/01/2022 et le 15/02/2022**

Conditionnements : **Vrac**

Date de commercialisation : **02/11/2021**

Date de fin de commercialisation : **17/11/2021**

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

Marque de salubrité : **FR 22.272.026 CE**

Zone géographique de vente : **Départements : COTES-D'ARMOR (22), ILLE-ET-VILAINE (35), YVELINES (78)**

Distributeurs : **Spar, Agriculteurs, Supérettes, Bars, Grossistes, Carrefour city**



Publication du : **10/12/2021**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Produit vendu en vrac avec un fourreau**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0296924839**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **16/02/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

