Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 31/12/2021

SALAISONS DES ROYATS rappelle saucisson sec, saucisse sèche, saucisse sèche fourme, mini rosette, rosette, jésus sec



- Noms des modèles ou références concernés : **saucisson sec saucisse sèche saucisse sèche fourme mini rosette rosette jésus sec**
- Marque : **salaisons des royats**
- **GTIN 24461310 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022**
  GTIN 24461300 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022
  GTIN 24461330 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022
  GTIN 24003700 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022
  GTIN 24003710 Lot 3445021 Date de consommation recommandée 15/02/2022
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/12/2021 au 18/12/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes**
- Distributeurs : **simply market, intermarché, super u, boucherie, commerçant indépendant**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **risque de toxi infection Salmonellose**
- 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 : **Remboursement, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 14 janvier 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0477760977**

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