

RAPPEL DE PRODUIT

SAUCISSES DE TOULOUSE -25% DE SEL JEAN ROZE

Alimentation / Viandes

SAUCISSES DE TOULOUSE -25% DE SEL

Marque : **JEAN ROZE**

Modèle ou référence : **4 SAUCISSES DE TOULOUSE
-25% DE SEL - JEAN ROZE - 500g**

- **GTIN 3250392422097 Lot J22350780 Date limite de consommation 06/09/2022**

Conditionnements : Conditionnement sous atmosphère modifié.

Date de commercialisation : 25/08/2022

Date de fin de commercialisation : 31/08/2022

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : FR 35.136.002 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **INTERMARCHÉ**



Publication du : 07/09/2022

Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro- intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**

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 : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 14/09/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

