

# RAPPEL DE PRODUIT

## CHAIR A SAUCISSE E.LECLERC ALLONNES

Alimentation / Viandes

### CHAIR A SAUCISSE

Marque : **E.LECLERC ALLONNES**

Modèle ou référence : **CHAIR A SAUCISSE**

- **GTIN 020757600000 Lot Tous les lots Date limite de consommation 19/09/2022**
- **GTIN 020816400000 Date limite de consommation 19/09/2022**

Conditionnements : **en barquette pour le rayon LS**

Date de commercialisation : **15/09/2022**

Date de fin de commercialisation : **19/09/2022**

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

Zone géographique de vente : **Allonnes**

Distributeurs : **E.LECLERC ALLONNES**



Publication du : **22/09/2022**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **vendu au rayon trad et libre service**

Motif du rappel : **Présence de SALMONELLES**

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

Description complémentaire du risque : **Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Contacter le 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.

Numéro de contact : **0243394041**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/11/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

