Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 21/10/2022

DONJIMAR INTERMARCHE MONTAIGU DE QUERCY rappelle merguez



- Noms des modèles ou références concernés : **merguez fabrication magasin**
- Marque : **fabrication maison**
- **Lot fabrication du 08/10/2022 dlc: 13/10/2022**
- Conditionnements : **vrac kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/10/2022 au 13/10/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **merguez vrac**
- Zone géographique de vente : **Intermarché Montaigu de quercy**
- Distributeurs : **Intermarché Montaigu de quercy**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **presence de salmonelles dans un des contrôles bactériologiques .**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre sont invitées à consulter leur médecin trait**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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, Echange, Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 30 octobre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0563953034**

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