Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 14/06/2021

SOCIETE NOUVELLE GAST GAST rappelle SAUCISSON CUIT A L'AIL NATURE ET FUME



- Noms des modèles ou références concernés : **SAUCISSON CUIT A L'AIL NATURE ET FUME RAYON COUPE**
- Marque : **GAST**
- **GTIN 3411320057488 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021**
  GTIN 3411320021496 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021
  GTIN 3411320021731 Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 12/06/2021 et le 20/06/2021
- Conditionnements : **RAYON COUPE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/05/2021 au 10/06/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR69273009CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **EPICERIE CHARCUTERIE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **suspicion de présence de salmonelle**
- 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 25 juin 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0472284573**

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