Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/01/2023

SALAISONS DU MACONNAIS rappelle SAUCISSON SEC BIO



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec bio 200G**
- Marque : **SYSTEME U BIO**
- **GTIN 3256220369657 Lot 2290010001 Date de durabilité minimale 16/01/2023**
  GTIN 3256220369657 Lot 2290010002 Date de durabilité minimale 17/01/2023
  GTIN 3256220369657 Lot 2290010004 Date de durabilité minimale 22/01/2023
  GTIN 3256220369657 Lot 2290010005 Date de durabilité minimale 22/01/2023
  GTIN 3256220369657 Lot 2290010006 Date de durabilité minimale 24/01/2023
- Conditionnements : **Sous film perforé**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/11/2022 au 24/01/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 71.350.001**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Système U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **mardi 24 janvier 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0385322323**

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