

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAUCISSON SEC AUX CEPES LES DELICES DE CLOBERT

Alimentation / Viandes

**SAUCISSON SEC AUX CEPES**

Marque : **LES DELICES DE CLOBERT**

Modèle ou référence : **SAUCISSON SEC AUX CEPES**

**200G LES DELICES DE CLOBERT**

- **GTIN 325850130124 Lot 1331202491 Date limite de consommation entre le 04/03/2023 et le 13/03/2023**

Conditionnements : **CONDITIONNE EN POCHE PERFORE**

Date de commercialisation : **03/01/2023**

Date de fin de commercialisation : **12/01/2023**

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **GAEL FRAIS GMS REG - HYPER U LES**

**HERBIERS -LECLERC BLAIN - LECLERC ORVAULT-**

**LECLERC ATOUT SUD REZE - SYSTEME U / ENTREPOT**

**PLAINTEL - SYSTEME U /ENTREPOT SAVIGNY -**

**SYSTEME U / ENTREPOT ANTARES**



Publication du : **20/01/2023**

Motif du rappel : **ANALYSE BACTERIOLOGIQUE NON CONFORME : PRESENCE SALMONELLE**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0241523800**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **27/03/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

