

# RAPPEL DE PRODUIT

## MERGUEZ

sans

Alimentation / Viandes

### Merguez

Marque : **sans**

Modèle ou référence : **Merguez vendue au stand traditionnel Merguez vendue en barquette de 5/6 pièces (+-500gr) au rayon libre service**

- **Lot Merguez vendue au stand traditionnel Date limite de consommation entre le 07/03/2023 et le 12/03/2023**
- **Lot Merguez vendue en barquette de 5/6 pièces (+-500gr) au rayon libre service Date limite de consommation entre le 07/03/2023 et le 12/03/2023**



Publication du : 18/03/2023

Conditionnements : Merguez vendue au kg au stand traditionnel Merguez vendue en barquette de 5/6 pièces (+-500gr) au rayon libre service

Date de commercialisation : 07/03/2023

Date de fin de commercialisation : 12/03/2023

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

Marque de salubrité : **sans**

Zone géographique de vente : Jeumont

Distributeurs : Intermarché Jeumont

Motif du rappel : **présence de salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **0327670760**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **30/03/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

