

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAUCISSE DE VOLAILLE (CORIZO, FROMAGE, MERGUEZ)

Neutre / Id'halal / Medina Halal

Alimentation / Viandes

**Saucisse de volaille (corizo, fromage, merguez)**

Marque : **Neutre / Id'halal / Medina Halal**

Modèle ou référence : **Saucisse de volaille corizo**

**Saucisses de volaille fromage Saucisse merguez de volaille**

- **Lot 9773000072 Date limite de consommation 27/03/2023**

Conditionnements : Par 5kg, 2.6kg, 1kg, 600g Sous atmosphère

Date de commercialisation : 13/03/2023

Date de fin de commercialisation : 17/03/2023

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

Marque de salubrité : FR.69.135.001.CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **Voir liste vendeur**



Publication du : 21/03/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Les produits ont été vendus au rayon traditionnel / boucherie**

Motif du rappel : **Présence de salmonelle sur les saucisses corizo, merguez et saucisse fromage**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0474047917

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 31/03/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

