Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/04/2023

SALAISONS MICHEL LOGE rappelle Saucisson sec



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec lot SA231001**
- Marque : **Saucisson sec**
- **Lot LOT SA231001 Date limite de consommation 31/05/2023**
  Date limite de consommation 20/05/2023
  Date limite de consommation 21/05/2023
  Date limite de consommation 22/05/2023
  Date limite de consommation 23/05/2023
  Date limite de consommation 24/05/2023
  Date limite de consommation 25/05/2023
- Conditionnements : **Produit nu**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/03/2023 au 25/03/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 64126 001 CE**
- Zone géographique de vente : **30Km autour du site de fabrication**
- Distributeurs : **LECLERC OLORON, INTERMARCHE ARAMITS, INTERMARCHE ACCOUS, VIVAL LASSEUBE, DELICE DES VALLEES JURANCON, OLORON PRIMEUR OLORON, ROCHANGE LAGOR, LOU MERCAT GOES, FROMAGERIE ARRIBE HERRERE, BOUCHERIE KREMER GAN, DAVANCENS OLORON**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Salmonelles détectées lors d'une analyse d'auto-contrôle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
  Autre risque

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Contacter le service consommateur.**
- 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, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 31 mai 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0559391647**

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