Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/10/2026

CAPEL 4 SAISONS Gamm Vert rappelle Saucisse de Strasbourg



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse vendue au rayon traditionnel du magasin**
- Marque : **Sans marque**
- **Lot 20862680010**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/10/2026 au 28/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Saucisse vendue au rayon traditionnel du magasin entre le 21 et le 28 octobre 2026**
- Zone géographique de vente : **Départements : LOT (46)**
- Distributeurs : **Gamm Vert Cahors**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Vente du produit après la date limite**
- Risques encourus par le consommateur : **Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose)**
  Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque : **Risque de contamination microbiologique due au dépassement de la date limite**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

  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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0565204680**

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