Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 16/06/2022

MAURER TEMPE ALSACE rappelle COLLET FUME CRU SUPERIEUR

- Noms des modèles ou références concernés : **COLLET FUME CRU ENTIER SOUS VIDE**
- Marque : **MAURER**
- **GTIN 3301090182780 Lot 22137, entier sous vide Date limite de consommation 16/07/2022**
- Conditionnements : **Sous vide et à la découpe dans les rayons traditionnels GMS**
- Date début/fin de commercialisation : **du 24/05/2022 au 16/07/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 68-166-001 CE**
- Informations complémentaires : **Date de fabrication : 12 mai 2022 Date limite de consommation : 16 juillet 2022**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **METRO COLMAR, METRO BELFORT, METRO KINGERSHEIM, METRO SOUFFELWEYRSHEIM, INTERMARCHE BARTENHEIM, METRO NANCY, CORA WITTENHEIM, INTERMARCHE BASE DE SAINT DIE, LE DELAS SAS RUNGIS, ETS. RIBAULT SAULNIERES**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 16 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805385749**
- Informations complémentaires publiques : **Collet fumé cru vendu en rayons Libre Service et en rayons Traditionnels à la découpe.**

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