

# RAPPEL DE PRODUIT

## SAUCISSON SEC PUR PORC SUPÉRIEUR 250G sans marque

Alimentation / Viandes saucisson sec pur porc  
supérieur 250g

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **saucisson sec pur porc supérieur  
250g**

- **GTIN 3369579994019 Lot 305685 Date de durabilité  
minimale 19/10/2023**

Conditionnements : **sachet de 1 saucisson de 250g**

Date de commercialisation : **14/08/2023**

Date de fin de commercialisation : **19/10/2023**

Température de conservation : **Produit à conserver à  
température ambiante**

Marque de salubrité : **FR 69.238.010 CE**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Auchan**



Publication du : **26/09/2023**

Motif du rappel : **risque de contamination par salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnées de fièvre dans les 48H qui suivent la consommation.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : **0478190911**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **19/10/2023**

Informations complémentaires publiques : **En cas de symptômes non expliqués, consulter votre médecin.**