

INFORMATION CLIENTS

RAPPEL DE PRODUIT



Par mesure de précaution, **La coopérative U** procède à un rappel des produits en raison d'une détection de présence de germe *Salmonella* spp.

Il s'agit des produits suivants :

« **PLUSIEURS REFERENCES DE MERGUEZ DU FOURNISSEUR
Languedoc Lozère Viande** »

Ce produit a été vendu au rayon TRADITIONNEL de votre magasin.

Période de commercialisation :
Du 24/12/2024 au 02/01/2025

Il est donc recommandé aux personnes qui auraient acheté ces produits de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Pour plus d'information, vous pouvez contacter le **Service Consommateur** au **09 69 36 69 36 (appel non surtaxé)**.

Nous vous remercions de votre compréhension,



AFFICHETTE À APPOSER JUSQU'AU : 31/01/2025

LES MAGASINS U

Le 02/01/2025, la société Languedoc Lozère Viande procède à un retrait de la vente et à un rappel de Merguez à sa marque propre suite à la mise en évidence de Salmonelle dans le produit.

Modèle ou références :

Merguez portion en barquette ou sous-vide tout format de portion (50g, 60g, 70g, 80g)

Merguez brasse 1Kg sous-vide

Lot rappelé : 0163718501

DLC : 04/01/2025 et 07/01/2025 en fonction du conditionnement

Conditionnement : En barquette ou sous-vide

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 48.005.003 CE

Zone géographique de vente : France entière

Motif du rappel : Risque de présence de Salmonelle dans le produit

Risque encourus : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

Conduite à tenir : Ne pas consommer le produit. Rapporter le produit au point de vente.

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.

Les magasins concernés ont mis en place des affichettes au niveau des rayons afin d'informer les consommateurs.

L'ensemble des produits a été retiré de la commercialisation. Certains de ces Produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait. Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire, ou de demander le remboursement auprès du point de vente.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la dates d'achat.

Date de fin d'affichage : 31/01/2025

Pour tout renseignement complémentaire, la société Languedoc Lozère Viande se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 04.66.32.00.82

