

CRAPPEL DE PRODUIT

Chère Cliente, Cher Client,

Par mesure de précaution, compte tenu d'une présence potentielle de Salmonelles, la société Thierry Schweitzer procède au retrait de la vente des produits suivants :

Produit	Photo	Code à barre	DLC	N° de lot	Id vétérinaire
Saucisse de jambon 220g Thierry Schweitzer		3760041606179	29/08/2024	24187-017	FR 67.348.009 CE

Motif: Présence de salmonelles

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.

 **SI VOUS AVEZ ACHETÉ CE PRODUIT,
ne le consommez pas, rapportez-le à l'accueil
de notre magasin pour remboursement ou échange**

Pour de plus amples informations : Tél : 03 88 49 97 97

RAPPEL DE PRODUIT

Chère Cliente, Cher Client,

Par mesure de précaution, compte tenu d'une présence potentielle de Salmonelles, la société Thierry Schweitzer procède au retrait de la vente des produits suivants :

Produit	Photo	Vendu au stand charcuterie coupe
Saucisse de jambon Thierry Schweitzer		Du 16 au 25/07/2024

Motif: Présence de salmonelles

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.

**SI VOUS AVEZ ACHETÉ CE PRODUIT,
ne le consommez pas, rapportez-le à l'accueil
de notre magasin pour remboursement ou échange**

Pour de plus amples informations : Tél : 03 88 49 97 97