

**NEMROD SOLOGNE NEMROD rappelle CIVET DE CERF, CIVET DE CHEVREUIL, CIVET DE SANGLIER, CUISSOT CERF A/OS, EPAULE DE CERF S/OS7**

- Noms des modèles ou références concernés : CIVET DE CERF, CIVET DE CHEVREUIL, CIVET DE SANGLIER CUISSOT CERF A/OS EPAULE DE CERF S/OS7
- Marque : NEMROD
- Lot Numéros de lot concerné ; S25S2530907 + S2530908 + S2530905+ S2530901 + S2530902 l'intégralité des produits sont sous vides Date limite de consommation 27/11/2025
- Conditionnements : sous vide
- Date début/fin de commercialisation : du 07/11/2025 au 27/11/2025
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Marque de salubrité : 45146002
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : Voldis, CHARTIER MONT-PARNASSE SAS BISTRO DE LA GARE, Reilhe Martin, Avigros, Domaine Les Crayères, Leader Boeuf

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : Rappel de produit pour des raisons de sécurité
- Risques encourus par le consommateur : 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 (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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, Echange.
- Date de fin de la procédure de rappel : mercredi 3 décembre 2025

CONTACT

- Numéro de contact : 0238250042

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