|  |
| --- |
| **CommuniquÉ de presse** |
|  |
| **Retrait et rappel de fuets (saucisses sèches espagnoles)****contaminés par des salmonelles** |  |
|  |
| Paris, le 17 juillet 2021 |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Contacts presse**Service de presse de Julien Denormandie**Tel : 01 49 55 59 74cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr**Service de presse du ministère**Tel : 01 49 55 60 11ministere.presse@agriculture.gouv.fr**Service de presse de la Direction générale de la santé**Tel. 01 40 56 84 00Presse-dgs@sante.gouv.fr  |  |  Ministère de l’Agriculture et de l’AlimentationHôtel de Villeroy78 bis, rue de Varenne75007 PARIS[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)www.alimentation.gouv.fr@Min\_Agriculture |

|  |
| --- |
| **45 cas de salmonelloses (dont 27 concernent des enfants), dont les souches partagent les mêmes caractéristiques génétiques, ont été identifiés entre le 24 Juin et le 15 juillet par le Centre National de Référence des *Salmonella*. Le lien avec la consommation de fuets fabriqués par l’établissement espagnol "EMBUTIDOS CAULA SL" a été confirmé le 15 juillet par** **la Direction générale de l’alimentation, la Direction générale de la santé et Santé publique France. Plusieurs lots consommés par les malades s’avèrent susceptibles d’être contaminés par des salmonelles. La Direction générale de l’alimentation, la Direction générale de la santé et Santé publique France ont donc décidé de faire procéder à un retrait-rappel de tous les lots de fuets dans les différentes enseignes concernées.****Les personnes malades ont toutes consommé du fuet (saucisse sèche espagnole) avant l’apparition de leurs symptômes.** Dès aujourd’hui, un retrait et un rappel de tous les fuets, quelle que soit leur présentation (grammage, présentation, composition, assaisonnement...), toutes dates de durabilité minimale (DDM), et portant la marque de salubrité**ES 10.01865/GE CE**, sera effectué dans les différentes enseignes concernées en France.**Les autorités sanitaires recommandent aux personnes qui détiennent encore les produits concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.**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. |