Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/05/2023

SARL IKIZDERE SARL IKIZDERE / IYI MARKET GRENOBLE rappelle ZERGIL CURRY 60GR



- Noms des modèles ou références concernés : **ZERGIL CURRY 60G**
- Marque : **ZERGIL**
- **GTIN 8438531063638 Lot ZR14 Date limite de consommation 01/08/2024**
- Conditionnements : **EMBALLAGE PLASTIQUE AVEC FERMETURE ECLAIR POUR EPICES, COULEUR DE L'EMBALLAGE BEIGE AVEC PETITE FENETRE TRANSPARENTE QUI PERMET DE VOIR L'EPICE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/10/2022 au 14/04/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **L'épice curry en petit format**
- Zone géographique de vente : **GRENOBLE SAINT MARTIN D'HERES, ECHIROLLES (38 ISERE) ET CHAMBERY(73 SAVOIE)**
- Distributeurs : **IYI MARKET ET GANI MARKET**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **une potentielle contamination en salmonnelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 31 octobre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0476096954**

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