Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 20/10/2023

DEVELOPPEMENT NUTRITION ANIMALE rappelle GV PONDEUSE



- Noms des modèles ou références concernés : **GV PONDEUSE**
- Marque : **GAMM VERT**
- **Lot 81308090020001 Date de durabilité minimale 31/05/2024**
  Lot 81308140120001 Date de durabilité minimale 31/05/2024
  Lot 81309250120001 Date de durabilité minimale 30/06/2024
- Conditionnements : **Sacs de 25 kg**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 09/08/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Aliment complet pour poules pondeuses, en granulés**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SOVERT-OXYANE, CHAROLLES BOURGOGNE-AVEAL, JURA MONT BLANC, DISTRIBUTEUR PRIVE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence potentielle de Salmonella Enteritidis sur une matière première (orge) entrant dans la composition du produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **vendredi 22 décembre 2023**

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