Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/07/2024

SCHWEITZER SCHWEITZER SAS rappelle KNACK D'ALSACE FUMEE



- Noms des modèles ou références concernés : **KNACK D'ALSACE FUMEE HVE KNACK D'ALSACE FUMEE**
- Marque : **Thierry SCHWEITZER**
- **GTIN 3760041601150 Lot 24186-007 Date limite de consommation 01/08/2024**
  GTIN 3760041601853 Lot 24186-007 Date limite de consommation 13/07/2024
  GTIN 3760041601150 Lot 24191-016 Date limite de consommation 06/08/2024
  GTIN 3760041607497 Lot 24191-016 Date limite de consommation 08/08/2024
- Conditionnements : **Poche de 24 pièces sous atmosphère protectrice barquette de 4 pièces sous atmosphère protectrice Sachet de vrac au poids**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/07/2024 au 26/07/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR67.348.009CE**
- Zone géographique de vente : **Départements : MOSELLE (57), BAS-RHIN (67), HAUT-RHIN (68)**
- Distributeurs : **Voir liste des points de vente**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de présence de Salmonella**
- 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, 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 22 août 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0388499797**

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