Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/09/2024

MARS PF FRANCE Mars Petcare & Food France rappelle Nouilles en nid Suzi Wan 250g



- Noms des modèles ou références concernés : **Nouilles en nid Suzi Wan 250g**
- Marque : **Suzi Wan**
- **GTIN 4002359660894 Lot voir liste des produits en pièce jointe Date de durabilité minimale entre le 07/02/2027 et le 09/02/2027**
- Conditionnements : **250g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 26/02/2024 au 03/04/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Seuls les Nouilles en nid Suzi Wan 250g ayant une date de durabilité minimale au 07 / 08 /09 février 2027 sont concernées par ce retrait-rappel**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Leclerc Intermarché Coopérative U Colruyt**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Cette procédure de retrait/rappel est due à la possible présence de salmonelle.**
- 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, Contacter le service consommateur.**
- 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 : **samedi 23 novembre 2024**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **Si vous avez acheté l'un des produits concernés, nous vous prions de ne pas le consommer et d'en jeter le contenu. Vous pouvez photographier l'emballage sur lequel se trouvent les codes du produit (code barre, numéro de lot et date de péremption), et l'envoyer au Service Consommateurs en vous rendant sur le site de Suzi Wan, rubrique « Contactez-nous » : https://fr.suziwan.co [...]**

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