Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 31/10/2024

LES ATELIERS Les ateliers de T'Rhéa rappelle CHIPOLATA X6



- Noms des modèles ou références concernés : **CHIPOLATA X6 CHIPOLATA X12 CHIPOLATA PLATEAU PANACHE**
- Marque : **GRILLO PARTY**
- **GTIN 3700502704396 Lot 24299-5748 CHIPOLATA X6 Date limite de consommation 02/11/2024**
  GTIN 2672032049661 Lot 24299-5739 CHIPOLATA Date limite de consommation 02/11/2024
  GTIN 3700502705508 Lot 24299-5816 PLATEAU PANACHE Date limite de consommation 02/11/2024
  GTIN 3700502704402 Lot 24299-5724 CHIPOLATA X12 Date limite de consommation 02/11/2024
- Conditionnements : **barquette plastique**
- Date début/fin de commercialisation : **du 25/10/2024 au 30/10/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 13 097 003 CE**
- Informations complémentaires : **L'étiquette commerciale du produit chipolata X12 est la même que celle du produit chipolata X6**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **CARNIVOR O CIRCUS O VERTITUDE NEWFRUIT**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **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, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **dimanche 17 novembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0490478930**

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