Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/12/2024

SCAMARK E.LECLERC rappelle ALIMENT COMPLET (CROQUETTES) POUR CHAT STERILISE



- Noms des modèles ou références concernés : **ALIMENT COMPLET (CROQUETTES) POUR CHAT STERILISE**
- Marque : **PLENIMA**
- **GTIN 3564700512579 Date de durabilité minimale 06/11/2025**
- Conditionnements : **SAC 450G**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/11/2024 au 24/12/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 49 180 032**
- Informations complémentaires : **/**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Si l'animal ayant consommé ce produit présente des symptômes, il est recommandé de consulter un vétérinaire en lui signalant cette consommation.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **lundi 24 février 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800865286**
- Informations complémentaires publiques : **/**

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