

RAPPEL DE PRODUIT

ALIMENT COMPLET (CROQUETTES) POUR CHAT STERILISE PLENIMA

Alimentation / Aliments pour animaux domestiques

**ALIMENT COMPLET (CROQUETTES) POUR CHAT
STERILISE**

Marque : **PLENIMA**

Modèle ou référence : **ALIMENT COMPLET
(CROQUETTES) POUR CHAT STERILISE**

- **GTIN 3564700512579 Date de durabilité minimale
06/11/2025**

Conditionnements : **SAC 450G**

Date de commercialisation : **07/11/2024**

Date de fin de commercialisation : **24/12/2024**

Température de conservation : **Produit à conserver à
température ambiante**

Marque de salubrité : **FR 49 180 032**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **E.LECLERC**



Publication du : **24/12/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : /

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**

Risques encourus : **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.**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0800865286

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 24/02/2025

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

