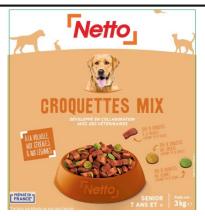


Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 08/01/2025

SILVE NETTO rappelle **Croquettes Chien SENIOR**



- Noms des modèles ou références concernés: Croquettes pour chien mix Volailles, céréales, légumes 3KG
- Marque : NETTO
- GTIN 3250392288907 Lot C2411130055 Date de durabilité minimale 14/11/2025
- Conditionnements : Sac de 3 kg
- Date début/fin de commercialisation : du 15/11/2024 au 26/12/2024
- Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
- Marque de salubrité : FR 49 180 032
- Informations complémentaires : Fabricant ATM petfood
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : NETTO

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?

- Motif du rappel : Détection salmonelle
- Risques encourus par le consommateur : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque: Les salmonelles sont à risques pour les chiens ainsi qu'à la manipulation des croquettes par les propriétaires. Il est recommandé de se laver les mains après manipulation des croquettes

QUE FAIRE?

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.
- 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 : mercredi 26 février 2025

CONTACT

• Informations complémentaires publiques : rapComplementInfoPublic

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

