

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 27/12/2024

SILVE INTERMARCHE rappelle **Croquette chien CROC TENDRES**



- Noms des modèles ou références concernés : Croquette chien Croc tendres BOEUF 4 KG
- Marque : CANAILLOU
- GTIN 3250390844358 Lot C2411070047 Date de durabilité minimale 07/11/2025
- Conditionnements : Sac 4kg
- Date début/fin de commercialisation : du 18/11/2024 au 24/12/2024
 Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
- emperature de conservation : Produit a conserver a temperatu
- Marque de salubrité : FR 49 180 032
- Informations complémentaires : Fabricant ATM petfood
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : Intermarché

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 présentent un risque pour les chiens ainsi qu'à la manipulation des croquettes par les propriétaires. Il est recommandé de se laver les mains après manipulation.

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 : lundi 24 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

