Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 25/02/2025

NINA International rappelle Egusi moulu - Graines de melon moulues

- Noms des modèles ou références concernés : **Egusi Ground - Ground Melon seeds**
- Marque : **NINA International**
- **GTIN 745851003106**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Départements : CHARENTE-MARITIME (17), DROME (26), FINISTERE (29), HAUTE-GARONNE (31), MOSELLE (57), BAS-RHIN (67), HAUT-RHIN (68), RHONE (69), SEINE-ET-MARNE (77), VAUCLUSE (84)**
- Distributeurs : **Vois pièce jointe.**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de Salmonella spp. dans 25 g et de Bacillus cereus présumé.**
- Risques encourus par le consommateur : **Bacillus cereus**
  Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les toxi-infections alimentaires causées par les Bacillus cereus se traduisent soit une diarrhée souvent accompagnée de douleurs abdominales, de nausées et parfois de fièvre survenant dans les 8 à 16 heures après ingestion de l'aliment contaminé, soit par des vomissements survenant dans les 5 heures après consommation. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les personnes sensibles ou immunodéprimées.

  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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

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