Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/07/2025

SNACKING SERVICES rappelle Sandwich Bien Fait Chèvre et Tartare de Légumes



- Noms des modèles ou références concernés : **Sandwich Bien fait chèvre et Tartare de légumes**
- Marque : **Bien fait**
- **GTIN 3367651008524 Lot 527353 Date limite de consommation 15/07/2025**
- Conditionnements : **Sandwich triangle de 160g en coque carton**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/07/2025 au 15/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **AUTOGRILL, AVIA, BP, CARREFOUR, DYNEFF, AREAS, CASINO, LECLERC Autoroute, RELAY, SHELL, SODEXO, INTERMARCHE, EAT TRAVEL, STAGE ENTERTAINMENT FRANCE, HOPITAL SAINT JOSEPH, VIVAL, SPAR, COMPASS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **La société Snacking Services, en concertation avec les pouvoirs publics, a décidé de procéder au retrait/rappel du produit, Bien Fait Chèvre Tartare de Légumes**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Détruire le produit.**
- 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 23 juillet 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800009180**
- Informations complémentaires publiques : **Il est recommandé aux personnes qui détiendraient ce produit de ne pas le consommer et de le détruire.**

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