Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/05/2022

GERM'LINE GERMLINE rappelle Graines germées biologiques Alfalfa



- Noms des modèles ou références concernés : **En 60g En 100g**
- Marque : **GERMLINE**
- **GTIN 3465511911608 Lot 220427 Date limite de consommation 11/05/2022**
  GTIN 3465511911608 Lot 220428 Date limite de consommation 12/05/2022
  GTIN 3465511912001 Lot 220427 Date limite de consommation 11/05/2022
  GTIN 3465511912001 Lot 220428 Date limite de consommation 12/05/2022
- Conditionnements : **Barquette avec couvercle de 60g Barquette avec couvercle de 100g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/04/2022 au 12/05/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **BIOCOOP LES NOUVEAUX ROBINSON MARCEL-ANNEMASSE RELAIS VERT VITAFRAIS NATURALIA CAFRUTA NATURDIS METRO**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 19 mai 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0248746390**

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