Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 02/09/2022

SARL IKIZDERE IYI MARKET rappelle HELVA NATURE 300G



- Noms des modèles ou références concernés : **EKONOMIK HELVA NATURE 300G**
- Marque : **EKONOMIK**
- **Lot L04M21 Date limite de consommation 30/11/2023**
- Conditionnements : **Barquette transparente et plastique, couvercle de l'emballage coloré fond jaune et le format est de 300g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/05/2022 au 16/08/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Le helva est une composition pâtissière qui est faite à base de tahini (crème de sésame)**
- Zone géographique de vente : **Départements : ISERE (38)**
- Distributeurs : **IYI MARKET GRENOBLE (38100) , IYI MARKET Saint Martin d'Hères (38400) et GANI MARKET Echirolles (38130)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Impropre à la consommation en raison d'une contamination à la Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les salmonelles sont des bactéries qui s'accumulent au niveau du système digestif. Elles peuvent entraîner des symptômes de gastro-entérite et parfois évoluer vers une forme septicémique**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **samedi 31 décembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0476096954**

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