Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 11/10/2022

AKAR NORD FRANCE rappelle pâtes de sésames 460GR



- Noms des modèles ou références concernés : **SERKEROGLU TAHIN 460GR PATE DE SESAME DE MARQUE SEKEROGLU**
- Marque : **SERKEROGLU TAHIN 460GR**
- **GTIN 8695820016106 Lot L13421TN Date limite de consommation 13/04/2023**
- Conditionnements : **POT EN VERRE DE 460GR**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/07/2022 au 06/10/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **AUCUNE**
- Informations complémentaires : **POT DE VERRE VOIR PHOTO CI-JOINT**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **AKAR NORD FRANCE 7 RUE LAVERAN 57070 METZ**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRODUIT CONCERNE PAR UN RAPPEL A L ECHELLE EUROPEENNE**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **INTOXICATION ALIMENTAIRE SALMONELLE**

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 : **dimanche 11 décembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0139881577**

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