Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 21/10/2022

COMPAGNIE INDEPENDANTE DES EPICES Les Bonnes Epices de Mr Maurice rappelle Gingembre Moulu



- Noms des modèles ou références concernés : **Petit pot Gingembre Poudre**
- Marque : **LEADER PRICE**
- **GTIN 3760138824059 Lot LOT TA0311 Date de durabilité minimale 30/04/2024**
- Conditionnements : **PETIT POT PLASTIQUE DE 45 GR**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/08/2022 au 18/10/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Départements : MARTINIQUE (972)**
- Distributeurs : **LEADER PRICE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRESENCE DE BACTERIES - SALMONELLES ET BACILLUS CEREUS**
- 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, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0590605084**

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