Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/12/2022

YARDEN FRANCE 92 Yarden France rappelle YARDEN TEHINA, Salade de pâte de sésame à l'ail et au persil 250g



- Noms des modèles ou références concernés : **YARDEN TEHINA, Salade de pâte de sésame à l'ail et au persil 250g**
- Marque : **YARDEN**
- **GTIN 7290106572256 Lot 2306196504 Date de durabilité minimale 01/01/2023**
- Conditionnements : **BOITE PLASTIQUE 250GR**
- Date début/fin de commercialisation : **du 21/11/2022 au 29/11/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Rappel de produit de YARDEN TEHINA, Salade de pâte de sésame à l'ail et au persil 250g Code du lot : 2306196504, Date de péremption 01.01.2023 – Gencod 7290106572256**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **VOIR FICHIER PDF**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **possible contamination par Salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **diarrhée, fièvre, crampes d'estomac**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **lundi 2 janvier 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0176299000**
- Informations complémentaires publiques : **Toute personne ayant consommé le produit rappelé et présentant l'un des symptômes suivants : diarrhée, fièvre et crampes d'estomac, doit consulter un médecin.**

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