Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/12/2024

MAXI ZOO FRANCE MAXI ZOO rappelle MF It's me Scarlet Sensitive dinde 750g



- Noms des modèles ou références concernés : **SAP Description BBD Numéro de lot EAN 1273309003 MF It's me Scarlet Sensitive dinde 750g 07.05.2026 C2411060039 4047777181309**
- Marque : **MULTIFIT**
- **GTIN 4047777181309 Lot C2411060039 Date limite de consommation 07/05/2026**
- Conditionnements : **750g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 16/10/2017 au 20/12/2024**
- Informations complémentaires : **MF It's me Scarlet Sensitive dinde 750g**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **maxi zoo national voir listing ci-dessous**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **présence possible de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Préconisation ci-dessus pour les humains Risque chien chat: fièvre, diarrhée vomissements. Bactérie se trouve dans les intestins et les excréments- Transmission voie féco orale**

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, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 17 janvier 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0481682806**

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