

RAPPEL DE PRODUIT

EGUSI MOULU - GRAINES DE MELON MOULUES NINA International

Alimentation / Noix et graines

Egusi moulu - Graines de melon moulues

Marque : **NINA International**

Modèle ou référence : **Egusi Ground - Ground Melon seeds**

- **GTIN 745851003106**

Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante

Zone géographique de vente : Départements :

CHARENTE-MARITIME (17), DROME (26), FINISTERE (29), HAUTE-GARONNE (31), MOSELLE (57), BAS-RHIN (67), HAUT-RHIN (68), RHONE (69), SEINE-ET-MARNE (77), VAUCLUSE (84)

Distributeurs : Voir pièce jointe.



Publication du : 25/02/2025

Motif du rappel : Détection de *Salmonella* spp. dans 25 g et de *Bacillus cereus* présumé.

Risques encourus : *Bacillus cereus* \ *Salmonella* spp (agent responsable de la salmonellose).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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.

Modalités de compensation : Autre (voir informations complémentaires).

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

