

RAPPEL DE PRODUIT

HELVA NATURE 300G EKONOMIK

Alimentation / Produits sucrés

HELVA NATURE 300G

Marque : **EKONOMIK**

Modèle ou référence : **EKONOMIK HELVA NATURE
300G**

- **Lot L04M21 Date limite de consommation 30/11/2023**

Conditionnements : Barquette transparente et plastique, couvercle de l'emballage coloré fond jaune et le format est de 300g

Date de commercialisation : 02/05/2022

Date de fin de commercialisation : 16/08/2022

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : **Départements : ISERE (38)**

Distributeurs : **IYI MARKET GRENOBLE (38100) , IYI MARKET Saint Martin d'Hères (38400) et GANI MARKET Echirolles (38130)**



Publication du : 02/09/2022

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Le helva est une composition pâtissière qui est faite à base de tahini (crème de sésame)**

Motif du rappel : **Impropres à la consommation en raison d'une contamination à la Salmonelle**

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

Description complémentaire du risque : **Les salmonelles sont des bactéries qui s'accumulent au niveau du système digestif. Elles peuvent entraîner des symptômes de gastro-entérite et parfois évoluer vers une forme septicémique**

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0476096954**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/12/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

