Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 16/05/2023

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU



- Noms des modèles ou références concernés : **Tomme de Savoie au lait cru commercialisé au rayon fromages à la coupe**
- Marque : **Filière Qualité Carrefour Le Marché**
- **GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 25/05/2023**
  GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 27/05/2023
  GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 30/05/2023
  GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 03/06/2023
  GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 06/06/2023
  GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 21/06/2023
- Conditionnements : **Rayon fromages à la coupe**
- Date début/fin de commercialisation : **du 12/04/2023 au 15/05/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 74 003 060 CE**
- Informations complémentaires : **Fromage commercialisé au rayon fromage à la coupe en hyper Carrefour France et le magasin Carrefour Market La Roche sur Foron. Vendu entre le 12 avril et le 15 mai 2023.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Hyper Carrefour et magasin Carrefour Market La Roche sur Foron**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**
- 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 : **vendredi 2 juin 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805900022**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 900 022 (Appel non surtaxé du lundi au samedi de 9h à 19h)**

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