

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/09/2023

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle Saucisson Sec Pur Porc



- Noms des modèles ou références concernés: Saucisson Sec Pur Porc Carrefour Original Sachet de 250g
- Marque : Carrefour Original
- GTIN 3560070672417 Lot 305444 Date de durabilité minimale 18/10/2023, GTIN 3560070672417 Lot 305561 Date de durabilité minimale 18/10/2023, GTIN 3560070672417 Lot 306864 Date de durabilité minimale 27/10/2023
- Conditionnements : Sachet de 250g
- Date début/fin de commercialisation : du 10/08/2023 au 25/09/2023
- Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
- Marque de salubrité : FR.69.238.010 CE
 Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : Carrefour

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?

- Motif du rappel : Suspicion de contamination microbiologique.
- 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, 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 : vendredi 13 octobre 2023

CONTACT

- Numéro de contact : 0805500085
- Informations complémentaires publiques : rapComplementInfoPublic

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

