Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 22/11/2023

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle Véritable jambon persillé de Bourgogne

- Noms des modèles ou références concernés : **Ces produits ont été vendus - au rayon charcuterie à la coupe (traditionnel) - ou conditionnés par le magasin et vendus en libre-service au rayon attenant au rayon traditionnel**
- Marque : **Carrefour**
- **GTIN 1111111111116 Lot Lots vendus entre 10/11/2023 et le 21/11/2023 Date limite de consommation 12/12/2023**
- Conditionnements : **Saladier 3kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/11/2023 au 21/11/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 21 231 005 CE**
- Informations complémentaires : **Concerne les EAN commençant par 2235038 ou 0209011.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- 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 : **samedi 9 décembre 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

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