Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 06/03/2024

CARREFOUR HYPERMARCHES CARREFOUR Dijon Toison d'Or rappelle Steak Haché préparé à la demande rayon boucherie traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or



- Noms des modèles ou références concernés : **Steak Haché préparé à la demande rayon boucherie traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or**
- Marque : **Steak Haché préparé à la demande rayon boucherie traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or**
- **GTIN 11111111 Lot Tous les lots**
- Conditionnements : **vente au stand boucherie traditionnelle (rayon à la coupe)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/02/2024 au 29/02/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **steak haché préparé sur place à la demande entre le 27/02 et le 29/02**
- Zone géographique de vente : **Carrefour Dijon Toison d'or**
- Distributeurs : **Carrefour Dijon Toison d'or**

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, Ne plus utiliser le produit, 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 : **mardi 19 mars 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805909809**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 909 809 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