

# RAPPEL DE PRODUIT

## AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE VENDU SUR LE STAND TRADITIONNEL RÔTISSOIRE DE CARREFOUR CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024 SANS MARQUE

Alimentation / Plats préparés et snacks

**AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE** vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE** vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024



Publication du : 27/06/2024

- **GTIN 11111111116** Lot Produit vendu au stand traditionnel du 10 au 17 Juin

Conditionnements : **vrac**

Date de commercialisation : 10/06/2024

Date de fin de commercialisation : 17/06/2024

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : **CARREFOUR CLUSES uniquement**

Distributeurs : **CARREFOUR CLUSES uniquement**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE** vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024

Motif du rappel : **Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : 0969397000

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **06/07/2024**

Informations complémentaires publiques : **Appel non surtaxé, du lundi au samedi de 9h à 19h. En cas de congélation, détruire le produit.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

