Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 27/06/2024

SOCIETE D'EXPLOITATION PROVENCIA CARREFOUR CLUSES (PROVENCIA) rappelle AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024



- Noms des modèles ou références concernés : **AIGUILLETTE POULET CORNFLAKE vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **GTIN 1111111111116 Lot Produit vendu au stand traditionnel du 10 au 17 Juin**
- Conditionnements : **vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/06/2024 au 17/06/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **AIGUILLETTE POULET CORFLAKE vendu sur le stand traditionnel rôtissoire de Carrefour CLUSES DU 10 AU 17 JUIN 2024**
- Zone géographique de vente : **CARREFOUR CLUSES uniquement**
- Distributeurs : **CARREFOUR CLUSES uniquement**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **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.**
- 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 6 juillet 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0969397000**
- 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

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