Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/07/2024

PACYL3 CARREFOUR rappelle ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24



- Noms des modèles ou références concernés : **ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24**
- Marque : **Sans marque**
- **GTIN 1111111111116 Lot Vendu entre le 03/07/24 et le 12/07/24**
- Conditionnements : **Sachet**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/07/2024 au 12/07/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au congélateur**
- Informations complémentaires : **ROSETTE A L'ANCIENNE ALLEGEE vendue au rayon charcuterie coupe du magasin HYPER MONTREUIL entre le 03/07/24 et le 12/07/24**
- Zone géographique de vente : **Carrefour Hyper Montreuil**
- Distributeurs : **Carrefour Hyper Montreuil Uniquement**

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.**
- 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 2 juillet 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0969397000**
- Informations complémentaires publiques : **Appel non surtaxé, 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