Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/07/2024

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle Rosette à l'ancienne allégée en matière grasse vendue au stand traditionnel charcuterie coupe entre le 20/06 et le 25/07



- Noms des modèles ou références concernés : **Rosette à l'ancienne allégée en matière grasse vendue au stand traditionnel charcuterie coupe entre le 20/06 et le 25/07**
- Marque : **Carrefour Le Marché**
- **GTIN 3560070506750 Lot 364876 Date de durabilité minimale 28/08/2024**
- Conditionnements : **Pièce entière d'environ 900g.**
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/06/2024 au 25/07/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 69.238.010 CE**
- Informations complémentaires : **Produit tranché à la demande du client.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Carrefour**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de contamination microbiologique.**
- 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 : **mercredi 25 septembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0805500085**
- Informations complémentaires publiques : **Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 5000 85 du lundi au samedi de 9h à 19h (appel non surtaxé).**

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