

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 25/10/2024

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle ŒUFS FRAIS PLEIN AIR



- Noms des modèles ou références concernés : ŒUFS FRAIS PLEIN AIR x 6 ŒUFS FRAIS PLEIN AIR x 12
- Marque : CARREFOUR ORIGINAL
- GTIN 3270190205678 Lot 132428102 Date de consommation recommandée 31/10/2024, GTIN 3270190205685 Lot 132427604 Date de consommation recommandée 24/10/2024, GTIN 3270190205685 Lot 132427605 Date de consommation recommandée 26/10/2024, GTIN 3270190205685 Lot 132427703 Date de consommation recommandée 27/10/2024, GTIN 3270190205685 Lot 132427905 Date de consommation recommandée 29/10/2024, GTIN 3270190205685 Lot 132428102 Date de consommation recommandée 31/10/2024
- Conditionnements: Boîtes 6 œufs / boîtes 12 œufs
- Date début/fin de commercialisation : du 06/09/2024 au 10/10/2024
- Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
- Marque de salubrité : FR 79.201.001 CE
- Informations complémentaires : Nom du fournisseur: OVALIS estampille sanitaire : FR 79.201.001 CE
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : CARREFOUR

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?

- Motif du rappel : Salmonelle
- 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 : mardi 12 novembre 2024

CONTACT

- Numéro de contact : 0805908070
- Informations complémentaires publiques : rapComplementInfoPublic

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

