

# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 26/12/2024

CORA cora, surpermarchés match, houra rappelle Croquettes chat thon saumon adulte 4kg



- Noms des modèles ou références concernés : Croquettes chat thon saumon adulte 4kg cora
- Marque : cora
- GTIN 3257981315105 Lot C2411130037 Date de durabilité minimale 13/11/2025
- Conditionnements : sachet plastique
- Date début/fin de commercialisation : du 21/11/2024 au 23/12/2024
- Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : carrefour (ex cora), supermarchés match, houra

## **POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?**

- Motif du rappel : risque potentiel de contamination par Salmonella Spp
- Risques encourus par le consommateur : Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)
- Description complémentaire du risque : Préconisation sanitaire ci-dessous pour les humains. Pour les chiens : fièvre, diarrhée, vomissements. Bactérie qui se trouve dans les intestins et les excréments Transmission par voie féco orale.

#### **QUE FAIRE?**

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.
- 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, Echange.
- Date de fin de la procédure de rappel : dimanche 23 février 2025

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

