

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle CROQUETTES EXPERT MINI <10KG CHIEN SENSITIVE SAC 1,5KG (ean: 3560071410216) CROQUETTES EXPERT MINI <10KG CHIEN JUNIOR SAC 1,5KG (ean: 3560071410155)



- CROQUETTES EXPERT MINI <10KG CHIEN SENSITIVE SAC 1,5KG (ean: 3560071410216) CROQUETTES EXPERT MINI <10KG CHIEN JUNIOR SAC 1,5KG (ean: 3560071410155)
- Marque : **COMPANINO EXPERT**
- GTIN 3560071410216 Lot C2411070045 Date de durabilité minimale 07/11/2025, GTIN 3560071410155 Lot C2411080006 Date de durabilité minimale 08/11/2025
- Conditionnements : sachets de 1,5kg
- Date début/fin de commercialisation : du 08/11/2024 au 23/12/2024
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 49 180 032**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **carrefour**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection de salmonelles dans un lot de matière première entrant dans la composition de plusieurs recettes de produits finis**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Si l'animal ayant consommé ce produit présente des symptômes, il est recommandé de consulter un vétérinaire en lui signalant cette consommation**

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 : **dimanche 23 février 2025**

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



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