Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/12/2024

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle GAMME CROQUETTES CHATS COMPANINO VITALIVE



- Noms des modèles ou références concernés : **CROQUETTES CHAT ADULTE BŒUF VOLAILLE FOIE POIS SAC 2KG CROQUETTES CHATON POULET CAROTTES LAIT SAC 1.5KG CROQUETTES CHATON POULET CAROTTES LAIT CARTON 400G**
- Marque : **COMPANINO VITALIVE**
- **GTIN 3560070215980 Lot C2411070044 Date de durabilité minimale 07/11/2025**
  GTIN 3560070821549 Lot C2411080026 Date de durabilité minimale 08/11/2025
  GTIN 3560070821549 Lot C2411080035 Date de durabilité minimale 12/11/2025
  GTIN 3560070828425 Lot C2411140001 Date de durabilité minimale 14/11/2025
  GTIN 3560070828425 Lot C2411120010 Date de durabilité minimale 12/11/2025
  GTIN 3560070828425 Lot C2411080004 Date de durabilité minimale 08/11/2025
- Conditionnements : **Sachets 1,5kg et 2kg Carton 400g**
- 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 : **Detection 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 : **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