# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 15/04/2026**

## CARREFOUR FRANCE CARREFOUR rappelle COEUR DE LAITUE




- Noms des modèles ou références concernés : **coeur de laitue - carrefour - sachet 320g**
- Marque : **CARREFOUR**
- **GTIN 3270190209355 Lot KG31 Date limite de consommation 18/04/2026**
- Conditionnements : **sachet 320g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 10/04/2026 au 14/04/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **EMB 13018D (indiqué dans l'encart blanc en facing).**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **carrefour**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **suspicion contamination bactériologique**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **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**

## 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 : **samedi 2 mai 2026**

## CONTACT

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