

RAPPEL DE PRODUIT

TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU

Filière Qualité Carrefour Le Marché

Alimentation / Lait et produits laitiers

TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU

Marque : **Filière Qualité Carrefour Le Marché**

Modèle ou référence : **Tomme de Savoie au lait cru commercialisé au rayon fromages à la coupe**

- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 25/05/2023
- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 27/05/2023
- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 30/05/2023
- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 03/06/2023
- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 06/06/2023
- GTIN 3365670124010 Lot 12002223082 Date de durabilité minimale 21/06/2023



Publication du : 16/05/2023

Conditionnements : Rayon fromages à la coupe

Date de commercialisation : 12/04/2023

Date de fin de commercialisation : 15/05/2023

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 74 003 060 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Hyper Carrefour et magasin Carrefour Market La Roche sur Foron

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Fromage commercialisé au rayon fromage à la coupe en hyper Carrefour France et le magasin Carrefour Market La Roche sur Foron. Vendu entre le 12 avril et le 15 mai 2023.

Motif du rappel : Présence de salmonelle

Risques encourus : *Salmonella* spp (agent responsable de la salmonellose).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.

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.

Numéro de contact : 0805900022

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 02/06/2023

Informations complémentaires publiques : Pour tout renseignement complémentaire, la société Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 900 022 (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

