

CARREFOUR FRANCE CARREFOUR WASQUEHAL UNIQUEMENT rappelle PETITE METKA vendue au rayon charcuterie coupe du magasin Carrefour Wasquehal UNIQUEMENT entre le 05/07/2025 et le 16/07/2025



- **PETITE METKA vendue au rayon charcuterie coupe du magasin Carrefour Wasquehal UNIQUEMENT entre le 05/07/2025 et le 16/07/2025**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 111111111116 Lot Commercialisé entre le 05/07/25 et le 16/07/25 au rayon charcuterie coupe du magasin de Wasquehal UNIQUEMENT**
- Conditionnements : **Non conditionné / vente à la coupe**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/07/2025 au 16/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 59 526 002 CE**
- Informations complémentaires : **PETITE METKA vendue au rayon charcuterie coupe du magasin Carrefour Wasquehal UNIQUEMENT entre le 05/07/2025 et le 16/07/2025**
- Zone géographique de vente : **CARREFOUR WASQUEHAL UNIQUEMENT**
- Distributeurs : **CARREFOUR WASQUEHAL UNIQUEMENT**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

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 3 août 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