

## RAPPEL DE PRODUIT

Chers clients,

Suite à Arrêté préfectoral de fermeture d'une partie des zones de production conchylicole de Blainville et Agon (50) en raison de présence de norovirus, nous procédons au rappel de :

<b>Produit</b>	<b>Huîtres Fines de Normandie</b>
<b>Marque</b>	<b>Filière Qualité Carrefour</b>
<b>Estampilles sanitaires</b> (mention dans un ovale sur les étiquettes)	FR 50.058.001 CE FR 50.058.145 CE FR 50.058.157 CE FR 50.215.116 CE FR 50.058.145 CE
<b>Date de conditionnement</b>	<b>du 20/12/19 au 08/01/20</b>

### **Les huîtres fines de Normandie portant d'autres identifiants ne sont pas concernées.**

L'ensemble de ces produits est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est recommandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire ou de ramener à l'accueil du magasin où ils ont été achetés, afin de se les faire rembourser.

Les toxi-infections alimentaires (TIAC) causées par les Norovirus se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés des symptômes de gastro-entérite aiguë (apparition brutale de vomissements, nausées et/ou diarrhées parfois associés à des crampes abdominales, fièvre modérée, frisson, courbature et maux de tête.). Ces symptômes apparaissent après une période d'incubation comprise entre 10 et 50 heures qui suit la consommation des produits.

Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient des symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter le **service consommateurs Carrefour** en composant le :

**N° Cristal : 09 69 39 7000 – Appel non surtaxé.**