Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/07/2023

SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE OVOCOOP OVOCOOP rappelle Blanc d'Oeuf liquide pasteurisé



- Noms des modèles ou références concernés : **-Blanc d'œuf pasteurisé 1Kg -Blanc d'œuf pasteurisé 2Kg -Blanc d'œuf pasteurisé 5Kg**
- Marque : **ovocoop**
- **Lot B178.23KG1 Date limite de consommation 18/07/2023**
  Lot B178.23KG2 Date limite de consommation 18/07/2023
  Lot B178.23KG5 Date limite de consommation 18/07/2023
- Conditionnements : **Pour les poches 1Kg et 2Kg: poche en aluminium avec un bec verseur jaune Pour les poches 5Kg : poche en plastique avec un bec verseur jaune**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/06/2023 au 03/07/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Toute l'île de la Réunion**
- Distributeurs : **-Magasin de nutrition -Salle de sport**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection 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, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente.**
- 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0262432561**

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