Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 09/08/2024

La Ferme Bio de Fontales rappelle Oeufs bio



- Noms des modèles ou références concernés : **Tous les œufs de cette marque avec le code œuf 0FRPAR04 dont la date de ponte inscrite sur l'œuf est le 25/07/2024 ou ultérieure (26, 27... etc.)**
- Marque : **La Ferme Bio de Fontales**
- **Lot Tous les lots avec le code œuf 0FRPAR04 dont la date de ponte inscrite sur l'œuf est le 25/07/2024 ou ultérieure (26, 27... etc.)**
- Conditionnements : **Vendu en boîte ou en vrac**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 25/07/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**
- Distributeurs : **Magasins spécialisés en produits de l'agriculture biologique dans le département de l'Aude et en Occitanie (liste précise des points de vente non connue à ce stade)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suspicion de contamination par des salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **Modalités de compensation non définies à ce stade, points de distribution non précisément connus**

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