

# RAPPEL DE PRODUIT

## 6 OEUFS DE POULE MARANS

### La New Ferme Cocotte

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

**6 Oeufs de Poule Marans**

Marque : **La New Ferme Cocotte**

Modèle ou référence : **Boite de 6 oeufs**

- **GTIN 3770007836007 Lot 1FRSAV04 Date limite de consommation entre le 04/08/2024 et le 14/09/2024**

Conditionnements : **Boite de 6 oeufs**

Date de commercialisation : **07/07/2024**

Date de fin de commercialisation : **28/08/2024**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : **Départements : CALVADOS (14)**

Distributeurs : **Cocci Market Blonville-Sur-Mer - Cocci Market Villers-Sur-Mer - Super U Dives-Sur-Mer/Troarn - Boucherie Charcuterie Chesnel Cabourg - Chez Madeleine Deauville - Carrefour Market Trouville - Intermarché Lisieux - Carrefour City Houlgate**



Publication du : **29/08/2024**

Motif du rappel : **LA NEW FERME COCOTTE** procède aujourd'hui au retrait de la vente d'oeufs suite à la suspicion de la présence de *Salmonella enteritidis*.

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

Conduite à tenir : **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.

Numéro de contact : **0231933042**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **11/09/2024**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

