Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/08/2024

TELLIER GERARD La New Ferme Cocotte rappelle 6 Oeufs de Poule Marans



- Noms des modèles ou références concernés : **Boite de 6 oeufs**
- Marque : **La New Ferme Cocotte**
- **GTIN 3770007836007 Lot 1FRSAV04 Date limite de consommation entre le 04/08/2024 et le 14/09/2024**
- Conditionnements : **Boite de 6 oeufs**
- Date début/fin de commercialisation : **du 07/07/2024 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- 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 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 11 septembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0231933042**

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