

RAPPEL DE PRODUIT

OEUFS

Tout frais tout français, Douce France, Ovalis, Poitou œufs

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

Oeufs

Marque : **Tout frais tout français, Douce France, Ovalis, Poitou œufs**

Modèle ou référence : **6 et 12 Tout frais tout français
Plein air 6 et 12 Douce France Plein air 10 Ovalis Plein
air 6 Poitou œufs Plein air**

- **Date de durabilité minimale entre le 24/10/2024 et le 31/10/2024**



Publication du : 25/10/2024

Conditionnements : Boîtes de 6 Boîtes de 10 Boîtes de 12

Date de commercialisation : 29/09/2024

Date de fin de commercialisation : 10/10/2024

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

Marque de salubrité : FR 79201001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Carrefour, Coopérative U, Auchan, Intermarché, Leclerc, Maximo, Resto du cœur

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Se rapprocher des points de vente pour se référer aux affichages présents**

Motif du rappel : **La société Ovalis procède à un rappel des œufs à titre de précaution pour des œufs potentiellement contaminé Salmonella Typhimurium**

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, Contacter le point de vente, 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.

Numéro de contact : 0800940163

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 15/11/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

