

RAPPEL DE PRODUIT

ŒUFS FRAIS PLEIN AIR CARREFOUR ORIGINAL

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

ŒUFS FRAIS PLEIN AIR

Marque : **CARREFOUR ORIGINAL**

Modèle ou référence : **ŒUFS FRAIS PLEIN AIR x 6**

ŒUFS FRAIS PLEIN AIR x 12

- GTIN 3270190205678 Lot 132428102 Date de consommation recommandée 31/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132427604 Date de consommation recommandée 24/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132427605 Date de consommation recommandée 26/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132427703 Date de consommation recommandée 27/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132427905 Date de consommation recommandée 29/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132428102 Date de consommation recommandée 31/10/2024
- GTIN 3270190205685 Lot 132428302 Date de consommation recommandée 31/10/2024



Publication du : 25/10/2024

Conditionnements : Boîtes 6 œufs / boîtes 12 œufs

Date de commercialisation : 06/09/2024

Date de fin de commercialisation : 10/10/2024

Température de conservation : Produit à conserver à température ambiante

Marque de salubrité : FR 79.201.001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : CARREFOUR

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Nom du fournisseur: OVALIS - estampille sanitaire : FR 79.201.001 CE

Motif du rappel : Salmonelle

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

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : 0805908070

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 12/11/2024

Informations complémentaires publiques : du lundi au samedi de 9h à 19h (appel non surtaxé)

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

