

RAPPEL DE PRODUIT

ŒUFS FRAIS DE POULES ELEVEES EN PLEIN AIR X12 ECO+

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs
ŒUFS FRAIS DE POULES ELEVEES EN PLEIN AIR x12

Marque : **ECO+**

Modèle ou référence : **ŒUFS FRAIS DE POULES
ELEVEES EN PLEIN AIR x12**

- **GTIN 3450970154307 Lot 132427604 Date de consommation recommandée 24/10/2024**



Publication du : 25/10/2024

Conditionnements : **BOITES DE 12 OEUFS**

Date de commercialisation : **03/10/2024**

Date de fin de commercialisation : **24/10/2024**

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

Marque de salubrité : **FR 79201001**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **E.LECLERC**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Seuls les produits portant le code additionnel 17 à la suite du code-barres sont concernés par le rappel.**

Motif du rappel : **Présence de Salmonelles Typhimurium**

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.**

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 : **0800453278**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **13/11/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

