Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 08/10/2021

SCEA DES COTEAUX Coteaux de la Saâne rappelle Boite de 6 oeufs bio & oeufs vrac code 0FREOU01



- Noms des modèles ou références concernés : **Code oeuf : 0FREOU01**
- Marque : **Coteaux de la Saâne**
- **Lot Boite 6 oeufs & vrac Date de consommation recommandée 30/10/2021**
  Lot Boite 6 oeufs & vrac Date de consommation recommandée 01/11/2021
- Conditionnements : **Boite 6 oeufs Vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 05/10/2021 au 07/10/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Régions : Île-de-France, Normandie**
- Distributeurs : **Bruel / Café de la Gare / Coccinelle / Auchan Luneray / Rapid Market / EpiService / Café de la Place / Viveco / Lycée Pablo Neruda / Les Saveurs d'Eric / Alexandre Clet / Super U Yerville / E. Leclerc Yvetot / U Express Yvetot / Epicerie de la Vallée**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Analyse Salmonelle positive dans bâtiment d'élevage**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
  Intoxication

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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 3 novembre 2021**

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