

SCAMARK E.LECLERC rappelle OEUFS DATÉS DU JOUR DE PONTE POULES ÉLEVÉES AU SOL

- Noms des modèles ou références concernés : **OEUFS DATÉS DU JOUR DE PONTE POULES ÉLEVÉES AU SOL**
- Marque : **OEUFS DE NOS RÉGIONS**
- GTIN 3564706542556 Lot Voir liste des DCR et lots en pièce jointe
- GTIN 3564706516564 Lot Voir liste des DCR et lots en pièce jointe
- GTIN 3564706516540 Lot Voir liste des DCR et lots en pièce jointe
- GTIN 3564706516557 Lot Voir liste des DCR et lots en pièce jointe
- Conditionnements : **BOITES DE 6, 12 ou 20 OEUFS**
- Date début/fin de commercialisation : **du 30/05/2022 au 24/06/2022**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 78.263.001**
- Informations complémentaires : Pour les codes-barres, voir la pièce jointe qui précise les 2 chiffres additionnels à la suite du code barre permettant d'identifier les produits.
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur.**
- Préconisation sanitaire : Les tox-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.

RE COURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 24 août 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800453278**

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