

# RAPPEL DE PRODUIT

## ŒUFS COQUILLE BELLE FRANCE BELLE FRANCE

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

### Œufs coquille Belle France

Marque : **BELLE FRANCE**

Modèle ou référence : **12 œufs frais élevés au sol moyens ou gros Belle France 6 œufs frais élevés au sol moyens ou gros Belle France 12 œufs frais datés du jour de ponte moyens Belle France 6 œufs frais datés du jour de ponte gros Belle France**



Publication du : 28/06/2022

- **GTIN 3258561421551 Date limite de consommation 25/06/2022**
- **GTIN 3258561421551 Date limite de consommation 01/07/2022**
- **GTIN 3258561421537 Date limite de consommation 25/06/2022**
- **GTIN 3258561421537 Date limite de consommation 01/07/2022**
- **GTIN 3258561421599 Date limite de consommation 25/06/2022**
- **GTIN 3258561421599 Date limite de consommation 01/07/2022**
- **GTIN 3258561421575 Date limite de consommation 25/06/2022**
- **GTIN 3258561421575 Date limite de consommation 01/07/2022**

Date de commercialisation : 03/06/2022

Date de fin de commercialisation : 16/06/2022

Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : Coccinelle; Cocci Market; Panier Sympa; Rapid'Market; supérettes indépendantes

Motif du rappel : Présence de Salmonelles Enteritidis

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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.

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **18/07/2022**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

