

**FRANCAP DISTRIBUTION rappelle Œufs coquille Belle France**

- Noms des modèles ou références concernés : 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
- Marque : BELLE FRANCE
- 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 début/fin de commercialisation : du 03/06/2022 au 16/06/2022
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : Coccinelle; Coci Market; Panier Sympa; Rapid'Market; supérettes indépendantes

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles Enteritidis**
- 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.**
- 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.

**RE COURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS**

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 18 juillet 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

**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