Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/11/2022

Oeufs bio rappelle Oeufs coquille



- Noms des modèles ou références concernés : **0FR3811**
- Marque : **Oeufs bio**
- **Lot code oeuf : 0FR3811 oeufs en vrac**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Vendus sur les marchés : Marché de Vaise Valmy à Lyon le mardi matin; Marché de Lyon Montchat le mercredi matin; Marché de Lyon St Jean le jeudi matin; Marché de Lyon Montplaisir le mercredi aprem; Marché de Villefontaine le samedi matin; Marché de Bourgoin le dimanche matin**
- Zone géographique de vente : **départements 38 et 69**
- Distributeurs : **Marché de Vaise Valmy à Lyon; Marché de Lyon Montchat; Marché de Lyon St Jean; Marché de Lyon Montplaisir; Marché de Grenoble Europole; Marché de Villefontaine; Marché de Bourgoin**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelles Anomalie d'étiquetage**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
  Anomalie d'étiquetage

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Détruire le produit.**
- 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0474282735**

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