

RAPPEL DE PRODUIT

OEUF COQUILLE CACG

Alimentation / Oeufs et produits à base d'oeufs

Oeuf coquille

Marque : **CACG**

Modèle ou référence : **boîtes de 12 et alvéoles de 30
code 2FRIHT01 à DCR 01-03-04/05/2023**

- **Lot LOT 2FRIHT01 Date de consommation recommandée entre le 01/05/2023 et le 04/05/2023**

Conditionnements : **boîtes de 12 et alvéoles de 30**

Date de commercialisation : **11/04/2023**

Date de fin de commercialisation : **14/04/2023**

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : **Régions : Guyane**

Distributeurs : **FRESH MARKET HOTEL KER ALBERTE**

BOULANGERIE AU SUCRE D'OR GLACIER DES DEUX

LACS DIVERS PARTICULIERS PROXI ROURA DELI

ORIENTAL LE QG SAS - U CAFE Sophie and co LA VILLA

PHO EXPRESS TASTY ZONE SARL HEI PO - MONSIEUR

LIFENG ZHU LS TING LS J



Publication du : **28/04/2023**

Motif du rappel : **infection des cheptels par salmonella typhimurium**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le service consommateur.**

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.

Numéro de contact : **0594352308**

Modalités de compensation : **Echange.**

Date de fin de la procédure de rappel : **04/05/2023**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

