Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/04/2023

COOP ELEVAGE AVICOLE ET CUNICOLE GUYANE CACG rappelle Oeuf coquille



- Noms des modèles ou références concernés : **boites de 12 et alvéoles de 30 code 2FRIHT01 à DCR 01-03-04/05/2023**
- Marque : **CACG**
- **Lot LOT 2FRIHT01 Date de consommation recommandée entre le 01/05/2023 et le 04/05/2023**
- Conditionnements : **boites de 12 et alvéoles de 30**
- Date début/fin de commercialisation : **du 11/04/2023 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **infection des cheptels par salmonella typhimurium**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 4 mai 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0594352308**

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