Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/10/2024

COOPERATIVE U ENSEIGNE U ENSEIGNE rappelle Oeufs plein air tout calibre x10 PPX



- Noms des modèles ou références concernés : **Oeufs plein air tout calibre x10 PPX**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **GTIN 3760150110543 Lot 132425505 Date limite de consommation 03/10/2024**
  GTIN 3760150110543 Lot 132425506 Date limite de consommation 05/10/2024
  GTIN 3760150110543 Lot 132427004 Date limite de consommation 20/10/2024
  GTIN 3760150110543 Lot 132427604 Date limite de consommation 24/10/2024
- Conditionnements : **boîtes 10 œufs**
- Date début/fin de commercialisation : **du 12/09/2024 au 24/10/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **COOPERATIVE U**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Non conformité microbiologique**
- 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, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 12 novembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0969366936**

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