RAPPEL DE PRODUIT

STEAK HACHÉ DE BOEUF PRÉPARÉ À LA DEMANDE ET VENDU AU RAYON TRADITIONNEL BOUCHERIE

sans marque

Alimentation / Viandes

Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie

Marque : **sans marque**
Modèle ou référence : **Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie**

- **Lot voir liste des produits en pièce jointe Date de durabilité minimale entre le 15/04/2024 et le 16/04/2024**

Conditionnements : Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie
Date de commercialisation : 15/04/2024
Date de fin de commercialisation : 16/04/2024
Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
Zone géographique de vente : MOISSAC
Distributeurs : INTERMARCHE HYPER MOISSAC

Publication du : 24/04/2024

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie

Motif du rappel : Un contrôle microbiologique a mis en évidence dans un lot de ce produit la présence de Salmonelles.

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

Description complémentaire du risque : troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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.

Numéro de contact : 0563299292

Modalités de compensation : Remboursement, Echange, Réparation.

Date de fin de la procédure de rappel : 06/05/2024

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux