Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/07/2023

EARL DE LA BLOUZE rappelle Steak haché



- Noms des modèles ou références concernés : **4 Steak haché barquette 500g**
- Marque : **Sans**
- **Lot 2307SH101/2307DB403 Date limite de consommation 22/07/2023**
- Conditionnements : **barquette x4 steak hachés**
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/07/2023 au 21/07/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 45.315.112.CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Centre-Val de Loire**
- Distributeurs : **EARL DE LA BLOUZE lieu-dit La Blouze 58330 JAILLY**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence d'E. coli O157:H7**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les Escherichia coli shiga toxinogène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0785576012**

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