

# RAPPEL DE PRODUIT

## STEAK HACHE ET HACHE DE BOEUF SOUS VIDE

### Les viandes du Haut Béarn

Alimentation / Viandes

**STEAK HACHE et HACHE DE BOEUF SOUS VIDE**

Marque : **Les viandes du Haut Béarn**

Modèle ou référence : **STEAK HACHE SVx2 / STEAK HACHE SVx6 / STEAK HACHE SOUS VIDE / HACHE DE BOEUF SOUS VIDE**

- **Lot RGB23279 Date limite de consommation 16/10/2023**
- **Lot RGB23282 Date limite de consommation 19/10/2023**
- **Lot RGB23283 Date limite de consommation 20/10/2023**
- **Lot RGB23284 Date limite de consommation 21/10/2023**

Conditionnements : **SOUS VIDE**

Date de commercialisation : **06/10/2023**

Date de fin de commercialisation : **21/10/2023**

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

Marque de salubrité : **FR64.422.003CE**

Zone géographique de vente : **ACCOUS - OLORON - PAU - ORTHEZ**

Distributeurs : **NETTO OLORON - INTERMARCHÉ ACCOUS - U EXPRESS OGEU - VIVAL LASSEUBE - CASINO ORTHEZ - BOUCHERIE VHB OLORON - BOUCHERIE VHB MONEIN - BOUCHERIE VHB PAU**

Motif du rappel : **Escherichia Coli O26**

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxigène (STEC).**

Description complémentaire du risque : **pour steak haché: CUISSON A COEUR / 15 jours pour la prise en compte des symptômes**

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

Préconisation sanitaire :

**Les Escherichia coli shiga toxigène (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**



Publication du : **20/10/2023**

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.

Numéro de contact : 0559392499

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 04/11/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

