

# RAPPEL DE PRODUIT

## STEAK HACHÉ DE BOEUF

Sans marque

Alimentation / Viandes

**Steak haché de boeuf**

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Steak haché de boeuf vendu au rayon traditionnel**

- **Lot Steak haché vendu au rayon boucherie traditionnelle du 17/10/2023 au 21/10/2023 Date limite de consommation entre le 17/10/2023 et le 21/10/2023**

Conditionnements : **En vrac, dans une feuille de vente de boucherie**

Date de commercialisation : 17/10/2023

Date de fin de commercialisation : 21/10/2023

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

Marque de salubrité : FR 22.046.001.CE

Zone géographique de vente : **Départements : LOIRE-ATLANTIQUE (44)**

Distributeurs : **E.LECLERC**



Publication du : 23/10/2023

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Steak haché de boeuf vendu au rayon traditionnel entre le 17/10/2023 et le 21/10/2023**

Motif du rappel : **Présence de germes : Salmonella**

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

Description complémentaire du risque : **Conséquences / symptômes : - Douleurs abdominales, diarrhées, vomissements - Risque de mortalité chez les jeunes enfants et les personnes âgées**

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 : 0251769999

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

