Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 23/10/2023

ANTHALDIS E.LECLERC rappelle Steak haché de boeuf



- Noms des modèles ou références concernés : **Steak haché de boeuf vendu au rayon traditionnel**
- Marque : **Sans marque**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 17/10/2023 au 21/10/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 22.046.001.CE**
- Informations complémentaires : **Steak haché de boeuf vendu au rayon traditionnel entre le 17/10/2023 et le 21/10/2023**
- Zone géographique de vente : **Départements : LOIRE-ATLANTIQUE (44)**
- Distributeurs : **E.LECLERC**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de germes : Salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Conséquences / symptomes : - Douleurs abdominales, diarrhées, vomissements - Risque de mortalité chez les jeunes enfants et les personnes âgées**

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 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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 4 novembre 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0251769999**

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