

SCA AGNEAUX DE LAIT DES PYRENEES AXURIA COOPERATIVE AXURIA rappelle Viande hachée de veau



- Noms des modèles ou références concernés : **Viande hachée de veau 150g x 8 sous atmosphère protectrice Viande hachée de veau DUO 240g sous atmosphère protectrice Viande hachée gros de veau**
- Marque : **AXURIA**
- Lot **LOT 2023354B** Date limite de consommation **26/12/2023**
- Lot **LOT 2023354B** Date limite de consommation **27/12/2023**
- Conditionnements : **BARQUETTE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE / POCHE SOUS VIDE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/12/2023 au 20/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 64.188.001 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Nouvelle-Aquitaine**
- Distributeurs : **Pas d'enseigne, clients particuliers et B2B**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Cuisson à cœur à réaliser**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- 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 : **Réparation.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 5 janvier 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0559283365**

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