# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 24/04/2024**

## MOIGERE INTERMARCHE HYPER MOISSAC rappelle Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie



- Noms des modèles ou références concernés : **Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie**
- Marque : **sans marque**
- **Lot voir liste des produits en pièce jointe Date de durabilité minimale entre le 15/04/2024 et le 16/04/2024**
- Conditionnements : **Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/04/2024 au 16/04/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Steak haché de boeuf préparé à la demande et vendu au rayon traditionnel boucherie**
- Zone géographique de vente : **MOISSAC**
- Distributeurs : **INTERMARCHE HYPER MOISSAC**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Un contrôle microbiologique a mis en évidence dans un lot de ce produit la présence de Salmonelles.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre**

## 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, Echange, Réparation.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 6 mai 2024**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0563299292**

**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