

RAPPEL DE PRODUIT

VIANDE DE BOEUF HACHÉE VENDUE AU RAYON BOUCHERIE STAND TRADITIONNEL

Sans marque

Alimentation / Viandes

Viande de boeuf hachée vendue au rayon Boucherie stand traditionnel

Marque : **Sans marque**

Modèle ou référence : **Viande de boeuf hachée vendue au rayon Boucherie stand traditionnel**

- **GTIN 00000000000000 Lot Pas de lot vendue au stand traditionnel**

Conditionnements : **A la demande client sous forme de viande hachée ou de steak haché**

Date de commercialisation : **13/05/2024**

Date de fin de commercialisation : **14/05/2024**

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

Zone géographique de vente : **Noeux-Les-Mines**

Distributeurs : **Leclerc Noeux-Les-Mines**



Publication du : **28/05/2024**

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Le produit a été vendu au rayon traditionnel boucherie entre le 13/05/2024 et le 14/05/2024.**

Motif du rappel : **Présence de salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Contacter le 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.

Numéro de contact : **0321610600**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **31/05/2024**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

