Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/05/2024

SOCIETE DE DISTRIBUTION NOEUXOISE LECLERC rappelle Viande de boeuf hachée vendue au rayon Boucherie stand traditionnel



- Noms des modèles ou références concernés : **Viande de boeuf hachée vendue au rayon Boucherie stand traditionnel**
- Marque : **Sans marque**
- **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 début/fin de commercialisation : **du 13/05/2024 au 14/05/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Le produit a été vendu au rayon traditionnel boucherie entre le 13/05/2024 et le 14/05/2024.**
- Zone géographique de vente : **Noeux-Les-Mines**
- Distributeurs : **Leclerc Noeux-Les-Mines**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 31 mai 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0321610600**

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