Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 25/09/2024

NABON INTERMARCHE rappelle steak hache



- Noms des modèles ou références concernés : **produit trad**
- Marque : **sans marque**
- **GTIN 8725971241 Lot ART8 05042814**
- Conditionnements : **vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/09/2024 au 08/09/2024**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **salmonella**
- Informations complémentaires : **steak hache acheté au rayon traditionnel**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SAS NABON intermarché Cabannes**

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 : **Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre sont invitées à consulter leur médecin**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : **dimanche 15 septembre 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

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