

RAPPEL DE PRODUIT

STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF

STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF

Alimentation / Viandes

STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF

Marque : **STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF**

Modèle ou référence : **STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF**

- Lot TAU-2976 Date limite de consommation 02/11/2024
- Lot TAU-2976 Date limite de consommation 04/11/2024
- Lot TAU-2976 Date limite de consommation 05/11/2024
- Lot VX-3043 Date limite de consommation 02/11/2024

Conditionnements : SOUS VIDE

Date de commercialisation : 28/10/2024

Date de fin de commercialisation : 05/11/2024

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 09.225.021-CE

Zone géographique de vente : Départements : ARIEGE (09), HAUTE-GARONNE (31)

Distributeurs : COMPTOIR APPAMEEN DES VIANDES



Publication du : 31/10/2024

Motif du rappel : PRESENCE DE SALMONELLA SP.

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

Description complémentaire du risque : SALMONELLOSE

Conduite à tenir : 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.

Numéro de contact : 0534012012

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 20/11/2024

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

