Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 31/10/2024

COMPTOIR APPAMEEN DES VIANDES rappelle STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF



- Noms des modèles ou références concernés : **STEAK HACHE BF VBF - STEAK HACHE VEAU - HACHE BF VRAC VBF**
- Marque : **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 début/fin de commercialisation : **du 28/10/2024 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRESENCE DE SALMONELLA SP.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **SALMONELLOSE**

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 : **mercredi 20 novembre 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0534012012**

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