RAPPEL DE PRODUIT

VIANDE HACHÉE À LA DEMANDE VENDUE AU RAYON TRADITIONNEL BOUCHERIE

Sans marque

Alimentation / Viandes

Viande hachée à la demande vendue au rayon traditionnel boucherie

Marque : **Sans marque**
Modèle ou référence : **Viande hachée à la demande vendue au rayon traditionnel boucherie**

- **Lot Viande hachée à la demande vendue au rayon traditionnel boucherie**

Date de commercialisation : 22/07/2021
Date de fin de commercialisation : 22/07/2021
Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
Zone géographique de vente : **Altkirch et environs**
Distributeurs : **Super U Altkirch**

Publication du : 28/07/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **Viande ou steak haché frais préparé à la demande devant le client au rayon traditionnel boucherie**

Motif du rappel : **Détection de salmonelles**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la 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 : **0389409406**

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **02/08/2021**

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux