

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

