

RAPPEL DE PRODUIT

VIANDE DE BOEUF HACHEE PREPAREE A LA DEMANDE

/

Alimentation / Viandes

VIANDE DE BOEUF HACHEE PREPAREE A LA DEMANDE

Marque : /

Modèle ou référence : **VIANDE DE BOEUF HACHEE PREPAREE A LA DEMANDE VENDUE EN STAND BOUCHERIE**

- **Lot voir liste des produits en pièce jointe**

Conditionnements : **Emballé en stand boucherie**

Date de commercialisation : 02/11/2021

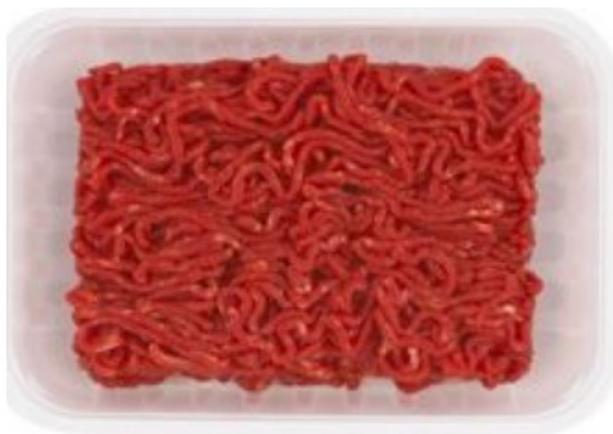
Date de fin de commercialisation : 09/11/2021

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Marque de salubrité : /

Zone géographique de vente : **Auchan Supermarché Les Halles Strasbourg**

Distributeurs : **Auchan Supermarché Les Halles Strasbourg**



Publication du : 10/11/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **La date de conditionnement est indiquée sur l'étiquette du sachet remis au client**

Motif du rappel : **présence de Salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente.**

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 : 0699027329

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 23/11/2021

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

