Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 29/11/2021

LENAJA DISTRIBUTION LENAJA rappelle ONGLET DE BOEUF



- Noms des modèles ou références concernés : **Onglet de Boeuf sous-vide**
- Marque : **LENAJA**
- **GTIN 3410489800256 Lot 213220315 Date limite de consommation 09/12/2021**
- Conditionnements : **conditionné sous-vide Poids moyen 1.8kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/11/2021 au 09/12/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 94.065.537 CE**
- Informations complémentaires : **Origine IRLANDE DU NORD Agrément d'abattage UK(Ni) 9023 CE Agrément de découpe UK(Ni) 9023 CE Conditionné le 18/11/2021**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **METRO**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Analyse microbiologique non conforme : Présence de contamination par Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **La contamination est éliminée par la cuisson (contamination de surface). Le risque majeur est un risque de contamination croisée lors de la manipulation et de la préparation.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, 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 : **jeudi 9 décembre 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0649710551**
- Informations complémentaires publiques : **Il faut notamment veiller à ne pas utiliser le matériel utilisé à la préparation des onglets pour d'autres préparations ultérieures.**

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