

# RAPPEL DE PRODUIT

## VIANDE HACHÉE ET STEAK HACHÉ sans marque

Alimentation / Viandes

**Viande hachée et steak haché**

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Steak haché Pur boeuf 2x125g s/v**  
**Steak haché Pur Boeuf sv/2** **Steak haché Pur Boeuf s/atm** **Viande de boeuf Hachée sv**

- **Lot 01302607** Date limite de consommation **06/09/2022**
- **Lot 01303946** Date limite de consommation **08/09/2022**
- **Lot 01302612** Date limite de consommation **06/09/2022**
- **Lot 01303945** Date limite de consommation **08/09/2022**



Publication du : 05/09/2022

Conditionnements : sous vide ou sous atmosphère protégée

Date de commercialisation : 30/08/2022

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR.48.005.003 CE

Zone géographique de vente : Départements : ARDECHE (07), GARD (30), HERAULT (34), LOZERE (48)

Distributeurs : cf liste ci-jointe

Motif du rappel : Résultat d'autocontrôle microbiologique non conforme

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, 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 : 0466320082

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 05/10/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

