Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/09/2022

SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE LLV rappelle Viande hachée et steak haché



- Noms des modèles ou références concernés : **Steak haché Pur boeuf 2x125g s/v Steack haché Pur Boeuf sv/2 Steak haché Pur Boeuf s/atm Viande de boeuf Hachée sv**
- Marque : **sans marque**
- **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
- Conditionnements : **sous vide ou sous atmosphère protégée**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Résultat d'autocontrôle microbiologique non conforme**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

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 : **mercredi 5 octobre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0466320082**

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