

RAPPEL DE PRODUIT

PRÉPARATION DE VIANDE BOVINE HACHÉE ASSAISONNÉE 5% MG VRAC ET PORTIONNÉE sans marque

Alimentation / Viandes

**Préparation de viande bovine hachée assaisonnée 5%
MG vrac et portionnée**

Marque : **sans marque**

Modèle ou référence : **Préparation de viande bovine
hachée assaisonnée 5% MG vrac et portionnée**

- **Lot Fabrication et vente le 02/11/2022**

Date de commercialisation : 02/11/2022

Date de fin de commercialisation : 02/11/2022

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

Zone géographique de vente : HENRI BOUCHER ST
LAURENT BLANGY, 56 avenue des droits de l'Homme
62223 St Laurent Blangy

Distributeurs : HENRI BOUCHER ST LAURENT BLANGY,
56 avenue des droits de l'Homme 62223 St Laurent
Blangy



Publication du : 09/11/2022

Motif du rappel : **Résultat d'autocontrôle bactériologique non satisfaisant**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, 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 : 0327620101

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 22/11/2022

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

