Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 09/11/2022

FRASELECT Henri boucher St Laurent Blangy rappelle Préparation de viande bovine hachée assaisonnée 5% MG vrac et portionnée



- Noms des modèles ou références concernés : **Préparation de viande bovine hachée assaisonnée 5% MG vrac et portionnée**
- Marque : **sans marque**
- **Lot Fabrication et vente le 02/11/2022**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/11/2022 au 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**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 22 novembre 2022**

CONTACT

- Numéro de contact : **0327620101**

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