Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 10/02/2023

COMPTOIR APPAMEEN DES VIANDES rappelle STEAK HACHE BF VBF / HACHE BF VRAC / STEAK HACHE VX / HACHE VX VRAC



- Noms des modèles ou références concernés : **STEAK HACHE BF VBF HACHE BF VRAC STEAK HACHE VX HACHE VX VRAC**
- Marque : **DIRECT VIANDES - FRAIS ICI - MARCHE OCCITAN - OPARADIS - EPICERIE MARINA -**
- **Lot TAU-746 Date limite de consommation 11/02/2023**
  Lot BF-702 Date limite de consommation 11/02/2023
  Lot BF-1074 Date limite de consommation 11/02/2023
  Lot VX-1145 Date limite de consommation 11/02/2023
- Conditionnements : **SOUS-VIDE PAR 2 (STEAK HACHE) SOUS-VIDE PAR 500 GR (VIANDE HACHEE)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 06/02/2023 au 09/02/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR.09.225.021 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**
- Distributeurs : **MARCHE OCCITAN 31 BALMA-MARCHE OCCITAN BORDEROUGE 31 TOULOUSE-MARCHE OCCITAN 31 TOURNEFEUILLE-DIRECT VIANDES 31 LA ROSERAIE-DIRECT VIANDES 09 PAMIERS-OPARADIS 31 AUTERIVE-FRAIS D'ICI 09 FOIX-EPICERIE MARINA 09 MONTAUT-VIVAL CASINO 09 VILLENEUVE PAREA**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRESENCE SALMONELLES DANS 10GR**
- 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, 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, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 23 février 2023**

CONTACT

- Numéro de contact : **0534012012**

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