Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 28/09/2026

FALAISE DISTRIBUTION Centre E. Leclerc de Falaise rappelle Viande hachée à la demande



- Noms des modèles ou références concernés : **Viande hachée de boeuf à la demande.**
- Marque : **E. Leclerc Falaise**
- **GTIN 0205002000000 Lot Vendu entre le 14/09/2026 et le 18/09/2026 inclus.**
- Conditionnements : **Produit vendu au rayon boucherie traditionnelle du magasin**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/09/2026 au 18/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Départements : CALVADOS (14)**
- Distributeurs : **E. Leclerc Falaise**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Ce rappel fait suite à un prélèvement avec un résultat non conforme sur du steak haché prélevé avec détection de Salmonella spp.**
- 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 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0231416060**

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