

# RAPPEL DE PRODUIT

## STEAK HACHE SANS MARQUE

Alimentation / Viandes

**STEAK HACHE**

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **STEAK HACHE / HACHE VRAC**

- **Lot 2500140 SOUS VIDE** Date limite de consommation **13/02/2025**
- **Lot 2500181 BARQUETTE FILME** Date limite de consommation **09/02/2025**

Conditionnements : **POCHES SOUS VIDE OU  
BARQUETTE FILMEE**

Date de commercialisation : **05/02/2025**

Date de fin de commercialisation : **13/02/2025**

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

Marque de salubrité : **FR 09 122 001 CE**

Zone géographique de vente : **Départements : ARIEGE  
(09)**

Distributeurs : **TERROIRS ARIEGE PYRENNES ARIEDIS -  
LECLERC ST. JEAN DU FALGA**



Publication du : **12/02/2025**

Motif du rappel : **PRESENCE E.COLI O157:H7 HAUTEMENT PATHOGENE**

Risques encourus : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC).**

Description complémentaire du risque : **DIARRHES PARFOIS SANGLANTES, DES DOULEURS ABDOMINALES ET DES VOMISSEMENTS, ACCOMPAGNES OU NON DE FIEVRES. CES SYMPTOMES PEUVENT ETRE SUIVIS DE COMPLICATIONS RENALES PRINCIPALEMENT CHEZ LES ENFANTS.**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**

Préconisation sanitaire :

Les *Escherichia coli* shiga toxinogène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles

comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

Numéro de contact : 0561654541

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 01/03/2025

Informations complémentaires publiques : LES PERSONNES QUI AURAIENT CONSOMME LES PRODUITS MENTIONNES CI-DESSUS ET QUI PRESENTERAIENT CE TYPE DE SYMPTOMES SONT INVITEES A CONSULTER SANS DELAI LEUR MEDECIN TRAITANT EN LUI SIGNALANT CETTE CONSOMMATION AINSI QUE LE LIEU ET LA DATE D'ACHAT. EN L'ABSCENCE DE SYMPTOME DANS LES 15 JOURS APRES LA CONSOMMATION DES PRODUITS CONCERNES, IL EST INUTILE DE S'INQUIETER ET DE CONSULT [...]

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

