

RAPPEL DE PRODUIT

STEAK HACHE SANS MARQUE

Alimentation / Viandes

STEAK HACHE

Marque : **SANS MARQUE**

Modèle ou référence : **STEAK HACHE**

- Lot 182 BARQUETTE FILMEE Date limite de consommation 09/02/2025
- Lot 182 SOUS VIDE Date limite de consommation 13/02/2025
- Lot 182 SOUS VIDE Date limite de consommation 14/02/2025
- Lot 140 SOUS VIDE Date limite de consommation 13/02/2025
- Lot 181 BARQUETTE FIMEE Date limite de consommation 09/02/2025
- Lot 189 SOUS VIDE Date limite de consommation 13/02/2025



Publication du : 17/02/2025

Conditionnements : POCHES SOUS VIDE OU
BARQUETTE FILMEE

Date de commercialisation : 05/02/2025

Date de fin de commercialisation : 14/02/2025

Température de conservation : Produit à conserver au
réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 09 122 001 CE

Zone géographique de vente : Départements : ARIEGE
(09)

Distributeurs : FUXEDIS-LECLERC FOIX CARREFOUR
EXPRESS-FOIX ET LA TOUR DU C. EPICERIE LE FOUR A
BOIS-GANAC CAFE LE SAINT ROCK-TARASCON SUR
ARIEGE SIAM VILLA LOCA-RIEUX DE PELLEPORT
ORIGINE TERROIR-MONTGAILHARD TAP-PAMIER
ARIEDIS ST. JEAN DU FALGA EARL DE LACAZE

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : FICHE RECTIFICATIVE

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 toxigène (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

