

ETABLISSEMENTS MONFORT Monfort Viandes rappelle Steak haché 15% NEBH



- Noms des modèles ou références concernés : **Steak haché 15% 1x25g NEBH Steak haché 15% 8x100g NEBH**
- Marque : **Eleveurs de Bretagne**
- **GTIN 3361114021242 Lot 980/605103501 Date limite de consommation 27/02/2026**
GTIN 336111403401 Lot 980/605103401 Date limite de consommation 27/02/2026
- Conditionnements : **barquette plastique, sous atmosphère modifiée**
- Date début/fin de commercialisation : **du 20/02/2026 au 27/02/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 56 057 003 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Bretagne**
- Distributeurs : **Magasins Leclerc des départements bretons : Finistère (29), Morbihan (56) et Côtes-d'Armor (22)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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 : **samedi 14 mars 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0297230761**

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