

RUMEAU LA FUXEENNE DES VIANDES rappelle STEACK HACHES + HAHE VRAC



- Noms des modèles ou références concernés : **STEAK HACHES HACHE VRAC**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **Lot 1064 SOUS VIDE** Date limite de consommation **23/07/2026**
Lot 1064 SOUS VIDE Date limite de consommation **24/07/2026**
- Conditionnements : **POCHES SOUS VIDE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/07/2026 au 17/07/2026**
- 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 PYRENEES-CAT MONTGUT-CABANE FONTESTORBES-CHEZ TANTINE-DON CAMILLO FOIX+PAMIER-S-LE VERTIGO-LA RAP-CARREFOUR LA TOUR-ORIGINE TERROIR-VALRO-CARREFOUR FOIX+FERRIERES-AUB NIAUX-CARREFOUR PAMIER-S-JEU DE L'OIE-PROVENCE PUB**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **PRESENCE DE SALMONELLA SPP**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **RISQUE DE SOLMONELLOSE (TIAC)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0561654541**
- Informations complémentaires publiques : **LES PERSONNES QUI AURAIENT CONSOMME LES PRODUITS MENTIONNES CI-DESSUS ET QUI PRESENTERAIENT LES SYMPTOMES SUIVANT : NAUSEES - VOMISSEMENT - MAUX DE TETE - FIEVRE - DIARHEE, SONT INVITES A CONSULTER SANS DELAI LEUR MEDECIN TRAITANT EN LUI SIGNALANT CETTE CONSOMMATION AINSI QUE LE LIEU ET LA DATE D'ACHAT. EN L'ABSENCE DE SYMPTOME DANS LES 4 JOURS APRES LA CONSOMMATION DES PRODUITS [...]**

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