

RAPPEL DE PRODUIT

ONGLET DE BOEUF LENAJA

Alimentation / Viandes

ONGLET DE BOEUF

Marque : **LENAJA**

Modèle ou référence : **Onglet de Boeuf sous-vide**

- **GTIN 3410489800256 Lot 213220315 Date limite de consommation 09/12/2021**

Conditionnements : conditionné sous-vide Poids moyen 1.8kg

Date de commercialisation : 19/11/2021

Date de fin de commercialisation : 09/12/2021

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

Marque de salubrité : FR 94.065.537 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **METRO**



Publication du : 29/11/2021

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : Origine IRLANDE DU NORD Agrément d'abattage UK(Ni) 9023 CE Agrément de découpe UK(Ni) 9023 CE Conditionné le 18/11/2021

Motif du rappel : **Analyse microbiologique non conforme : Présence de contamination par Salmonelle**

Risques encourus : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose).**

Description complémentaire du risque : La contamination est éliminée par la cuisson (contamination de surface).
Le risque majeur est un risque de contamination croisée lors de la manipulation et de la préparation.

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au 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.

Numéro de contact : 0649710551

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : **09/12/2021**

Informations complémentaires publiques : **Il faut notamment veiller à ne pas utiliser le matériel utilisé à la préparation des ongles pour d'autres préparations ultérieures.**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

