

RAPPEL DE PRODUIT

STEAK HACHE BF VBF / HACHE BF VRAC / STEAK HACHE VX / HACHE VX VRAC

**DIRECT VIANDES - FRAIS ICI - MARCHE OCCITAN - OPARADIS -
EPICERIE MARINA -**

Alimentation / Viandes

**STEAK HACHE BF VBF / HACHE BF VRAC / STEAK
HACHE VX / HACHE VX VRAC**

Marque : **DIRECT VIANDES - FRAIS ICI - MARCHE
OCCITAN - OPARADIS - EPICERIE MARINA -**

Modèle ou référence : **STEAK HACHE BF VBF HACHE BF
VRAC STEAK HACHE VX HACHE VX VRAC**

- **Lot TAU-746 Date limite de consommation 11/02/2023**
- **Lot BF-702 Date limite de consommation 11/02/2023**
- **Lot BF-1074 Date limite de consommation 11/02/2023**
- **Lot VX-1145 Date limite de consommation 11/02/2023**



Publication du : 10/02/2023

Conditionnements : **SOUS-VIDE PAR 2 (STEAK HACHE)
SOUS-VIDE PAR 500 GR (VIANDE HACHEE)**

Date de commercialisation : **06/02/2023**

Date de fin de commercialisation : **09/02/2023**

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

Marque de salubrité : **FR.09.225.021 CE**

Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**

Distributeurs : **MARCHE OCCITAN 31 BALMA-MARCHE**

OCCITAN BORDEROUGE 31 TOULOUSE-MARCHE

OCCITAN 31 TOURNEFEUILLE-DIRECT VIANDES 31 LA

ROSERAIE-DIRECT VIANDES 09 PAMIER-OPARADIS 31

AUTERIVE-FRAIS D'ICI 09 FOIX-EPICERIE MARINA 09

MONTAUT-VIVAL CASINO 09 VILLENEUVE PAREA

Motif du rappel : **PRESENCE SALMONELLES DANS 10GR**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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 : 0534012012

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 23/02/2023

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

