

RAPPEL DE PRODUIT

STEAK HACHÉ PRÉPARÉ À LA DEMANDE RAYON BOUCHERIE TRADITIONNEL CARREFOUR DIJON TOISON D'OR

Steak Haché préparé à la demande rayon boucherie traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or

Alimentation / Viandes

**Steak Haché préparé à la demande rayon boucherie
traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or**

Marque : **Steak Haché préparé à la demande rayon
boucherie traditionnel Carrefour Dijon Toison D'or**

Modèle ou référence : **Steak Haché préparé à la
demande rayon boucherie traditionnel Carrefour
Dijon Toison D'or**



- **GTIN 1111111 Lot Tous les lots**

Publication du : 06/03/2024

Conditionnements : vente au stand boucherie
traditionnelle (rayon à la coupe)

Date de commercialisation : 27/02/2024

Date de fin de commercialisation : 29/02/2024

Température de conservation : Produit à conserver au
réfrigérateur

Zone géographique de vente : Carrefour Dijon Toison
d'or

Distributeurs : Carrefour Dijon Toison d'or

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit : **steak haché préparé sur place à la demande entre
le 27/02 et le 29/02**

Motif du rappel : **Présence de salmonelles**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : 0805909809

Modalités de compensation : Remboursement.

Date de fin de la procédure de rappel : 19/03/2024

Informations complémentaires publiques : Pour tout renseignement complémentaire, Carrefour se tient à disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 0 805 909 809 du lundi au samedi de 9h à 19h.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

