

**BONDAZ VIANDE SAS BONDAZ VIANDE rappelle Préparation à base de viande bovine ( steak haché, merguez, brochette, pièce de boeuf)**



- Préparation à base de viande bovine ( steak haché, merguez, brochette, pièce de boeuf)
- Marque : **SANS MARQUE**
- GTIN 11082025 Lot FR4243549607 FR4243549622, GTIN 20082025 Lot T1252250061 T1252250161, GTIN 18082025 Lot 1533137739 1533137644
- Conditionnements : **ACHERER AU DETAIL OU EN BARQUETTE**
- Date début/fin de commercialisation : **du 16/08/2025 au 24/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **NON**
- Informations complémentaires : **VIANDE DE BOEUF**
- Zone géographique de vente : **PERRIGNIER - AMPHION**
- Distributeurs : **BOUCHERIE BONDAZ - CENTRE COMMERCIAL CARREFOUR**

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : **RISQUE DE SALMONELLE**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- **Risque microbiologique**
- Description complémentaire du risque : **VOMISSEMENT DIARRHEE FIEVRE**

**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, 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 : **mardi 30 septembre 2025**

**CONTACT**

- Numéro de contact : **0450728576**
- Informations complémentaires publiques : **rapComplementInfoPublic**

**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