

Système U retire des steaks hachés de ses rayons

Le distributeur français Système U a procédé au retrait de trois lots de steaks hachés surgelés de la marque Bien Vu contaminés par la bactérie E.coli. Les magasins d'une trentaine de départements sont concernés.

Un contrôle a mis en évidence "la présence d'Escherichia coli 026 H11, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toutes les personnes consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit", a précisé le distributeur dans un communiqué. Les steacks hachés pur boeuf 20% de matière grasse de la marque Bien Vu, avec pour date limite de consommation le 23 mai 2017, ont été retirés des magasins et les consommateurs informés à l'aide d'affichettes apposées en points de vente.

Le Gers, la Haute-Garonne, les Landes, le Lot, le Lot-et-Garonne, sont concernés par ces dispositions

Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. Un numéro vert a été mis en place : le 0 800 249 170.