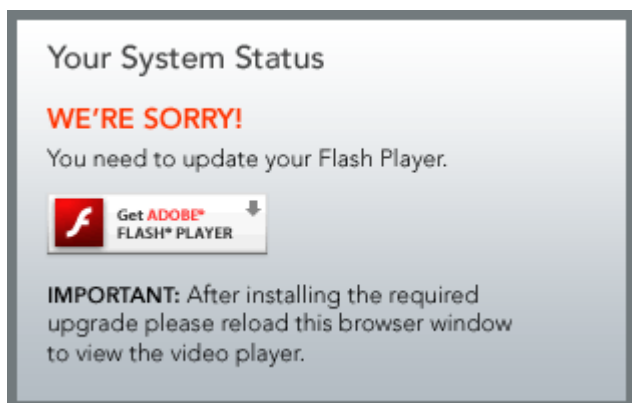


Steacks hachés contaminés chez Auchan, Thiriet, Cora... Mode d'abattage halal ?

écrit par Maxime | 24 octobre 2016



« Des steaks hachés surgelés vendus dans les magasins Cora et Thiriet et des burgers oignons commercialisés par les enseignes Auchan sont rappelés à la suite de la détection de la bactérie *Escherichia coli*, qui est susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit. Un numéro vert a été mis en place à destination des consommateurs ».

La presse révélera-t-elle le mode d'abattage de l'animal concerné ? Halal ou pas ?

E. Coli : rappel de steaks hachés contaminés vendus chez Auchan, Cora et Thiriet



11/10/16 à 11:17 par [ALEXANDRE \(Stéphanie\)](#)

Des steaks hachés surgelés vendus dans les magasins Cora et Thiriet et des burgers oignons commercialisés par les enseignes Auchan sont rappelés à la suite de la détection de la bactérie *Escherichia coli*, qui est susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit. Un numéro vert a été mis en place à destination des consommateurs.

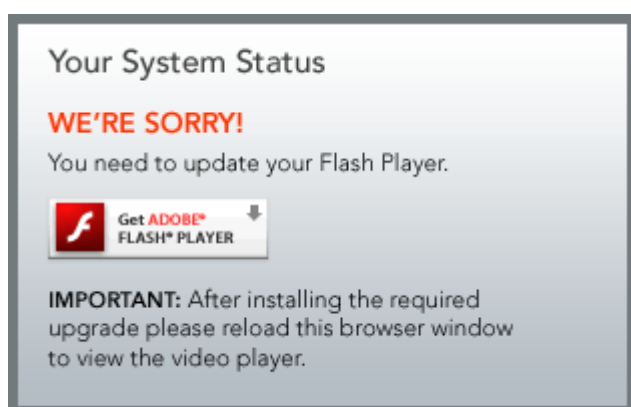
Suite à un contrôle ayant mis en évidence la présence de la bactérie E.coli (Escherichia coli) dans les **steaks hachés surgelés** qu'elle fabrique, la société Elivia a demandé aux magasins qui commercialisent ces produits de les retirer de la vente.

La mesure de retrait concerne les steaks hachés surgelés 15 % de matière grasse du lot V2541115 en [Date limite d'utilisation optimale](#) (DLUO) du 11 septembre 2016 vendus par les enseignes Cora et les lots V2531615, V2532615 et V2541615 en DLUO des 10 et 11 mars 2017 commercialisés sous la marque Thiriet. Sont également visés les burgers des lots V2533115, V2534115 en DLUO du 10 septembre 2016 vendus dans les magasins Auchan.

Des risques pour la santé

Rappelons que l'infection par **E.coli** se traduit par des diarrhées banales, ou sanglantes dans les cas graves, des maux de tête et de vives douleurs abdominales. Ces symptômes s'accompagnent dans 5 à 8 % des cas de problèmes rénaux, notamment chez les enfants. La société Elivia demande donc aux personnes ayant acheté les steaks contaminés de ne pas les consommer et de les rapporter au magasin où elles les ont achetés, contre remboursement, ou de les jeter.

En vidéo, les conseils de notre partenaire CCM Benchmark



Une partie des lots ayant été vendue avant la mesure de retrait, les consommateurs qui ont acheté ce produit doivent le rapporter dans leur point de vente. Ceux qui, à la suite de la consommation de ces steaks, présenteraient des troubles sont invités à consulter, sans délai, leur médecin en lui signalant le lieu et la date d'achat des produits.

Tout en rappelant qu'aucune réclamation de la part de consommateurs n'a été portée à sa connaissance, la Société Elivia présente ses excuses aux consommateurs et met à leur disposition un numéro de téléphone vert, pour répondre à leurs questions au 0 800 940 161.

Stéphanie Alexandre

http://www.leparticulier.fr/jcms/p1_1616126/e-coli-rappel-de-s-teaks-haches-contamines-vendus-chez-auchan-cora-et-thieriet

Note de Christine Tasin

Combien de temps encore ?

Combien de temps encore achèterez-vous de la viande hachée à vos enfants sans savoir comment la bête a été tuée ?

Combien de temps encore ferez-vous courir des risques mortels à vos enfants ?

Combien de fois encore faudra-t-il expliquer qu'il ne faut pas acheter de viande dont on ne connaît pas le mode d'abattage ? 60% des animaux de boucherie sont abattus de façon rituelle, pour que la viande soit halal (permise) aux musulmans.

Sans étourdissement, les animaux sont égorgés et le contenu de l'estomac et de l'intestin se déverse sur la viande, qui est ainsi contaminée très souvent, et le plus souvent par E.Coli.

Il faut se nourrir de porc et de poisson, sauf à avoir l'assurance que votre boucher prend sa viande dans un abattoir non halal... Abattoir de plus en plus rare en terre de France.

Et il faut absolument que les parents se mobilisent pour que les cantines vérifient l'origine de la viande...

Il paraît qu'une nouvelle règle apparaît dans les cantines scolaires, l'obligation de cuire à très haute température les steaks hachés pour les débarrasser de E.Coli... Nos dirigeants savent. Mais plutôt que de fâcher les musulmans en interdisant l'abattage halal, ils préfèrent faire courir à nos enfants des

risques mortels en essayant de limiter les dégâts en leur faisant manger... de la merde.