

Vous avez mangé ou congelé de la viande contaminée avec E-coli ? Bien fait pour votre gueule

écrit par Christine Tasin | 7 avril 2018



Depuis le temps qu'on vous dit de ne pas acheter de viande, sauf du porc, à moins d'être sûrs des techniques d'abattage utilisées.

Alors ne venez pas pleurer. Vomissez, videz-vous, et remerciez la Providence si vous et vos enfants êtes encore vivants.



Bactérie « Escherichia coli » : des viandes hachées contaminées
rappelées

Il s'agit de viandes hachées vendues avec des dates limites de consommation allant du 28 au 31 mars, que des clients peuvent avoir achetées et congelées.

La société Socopa (groupe Bigard) a annoncé, vendredi 6 avril, le rappel de 500 kg de viandes hachées commercialisées dans le sud et l'est de la [France](#), à la suite

d'un contrôle qui a révélé la présence de la bactérie *Escherichia coli* dans un lot.

« *Aucun malade ou cas d'intoxication alimentaire en lien avec le lot concerné n'a été porté à la connaissance de l'entreprise et des autorités sanitaires* », a précisé Socopa dans un communiqué, en soulignant [agir](#) simplement « *dans le respect du principe de précaution* ».

Il s'agit de viandes hachées vendues avec des dates limites de [consommation](#) allant du 28 au 31 mars, qui ne sont donc plus disponibles en magasin, mais que des clients peuvent [avoir](#) achetées et congelées. Socopa les invite à [ramener](#) ou à [jeter](#) les produits des marques Auchan, Boucherie Saint Clément et Socopa « Le Délice du boucher », vendues dans les magasins Leclerc, Auchan, Simply, Atac, Leader Price et Aldi dans les régions du sud et de l'est, ainsi qu'en [Corse](#).

Les bactéries *Escherichia coli* 026:H11 peuvent [provoquer](#) des troubles gastro-intestinaux si la viande n'est pas suffisamment cuite.

http://www.lemonde.fr/planete/article/2018/04/06/bacterie-escherichia-coli-des-viandes-hachees-contaminees-rappeles_5281943_3244.html#1DKHEp8ktyXjry2y.99

Pour les Béotiens, les naïfs et les ignorants, rappel :

Manger halal c'est manger un animal qui a été égorgé vivant, sans étourdissement, en direction de la Mecque, avec des prières musulmanes...

Et cela favorise la contamination de la viande par une vilaine et mauvaise bactérie, E-coli, à cause de l'abattage rituel, sans étourdissement, qui fait que le contenu de l'estomac et même parfois des intestins se déverse sur les bons morceaux du boeuf et le contaminent... Les musulmans sont à l'abri parce qu'ils mangent la viande essentiellement sous forme de ragoût mijoté, ce qui tue les bactéries... Or nous avons, nous, l'habitude de manger la viande rouge plutôt peu cuite, voire saignante.

Plus de 100 enfants meurent tous les ans de la viande halal qu'ils consomment sans le savoir, puisque les pouvoirs publics ne veulent pas de l'étiquetage qui « stigmatiserait » les

musulmans et ferait augmenter le prix de la viande halal pour les musulmans, ce qu'ils ne consomment pas se retrouvant dans le secteur ordinaire sans que vous le sachiez...

Manger halal, si la viande n'est pas archi-cuite, cela expose donc à contamination par E-coli, entre autres. Les pouvoirs publics le savent pourtant. La preuve ? Les responsables de cantine ont à présent l'obligation de passer la viande hachée à ultra haute température quelques secondes pour essayer de tuer les bactéries comme E-coli...

Or, E-coli, on peut en mourir ou en rester handicapé :

<http://resistancerepublicaine.com/2017/06/10/nolan-7-ans-en-fauteuil-roulant-pour-avoir-consomme-de-la-viande-halal/>

Alors encore une fois, vous qui lisez ces lignes, si vous êtes un jour contaminé... bien fait pour votre gueule !

Et si vous achetez de la viande des marques *Auchan, Boucherie Saint Clément et Socopa* « *Le Délice du boucher* », vendues dans les magasins *Leclerc, Auchan, Simply, Atac, Leader Price et Aldi*... bien fait pour votre gueule si vous en tombez malades. Il y a tant de bons bouchers qui ne vendent pas du halal et qu'il faut faire travailler...

Bien souvent on nous dit que la viande de supermarché, halal ou pas serait moins chère. C'est souvent parce que ce sont les vieilles haridelles, les mauvaises bêtes qui sont achetées par le supermarché. Et quand vous la faites cuire, elle rétrécit sérieusement... De toutes manières il vaut mieux manger peu de viande, moins souvent, mais être sûr de ce que l'on mange...tout en favorisant les petits commerces de proximité qui font de la qualité et apportent du lien social.