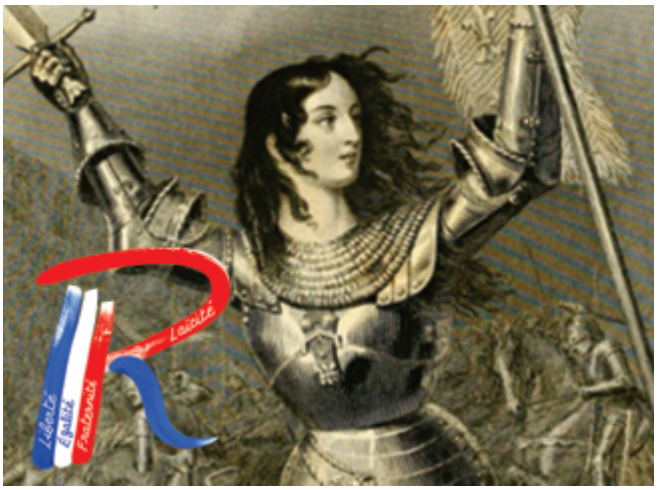
Nolan, 10 ans, est-il mort pour avoir mangé de la viande halal ?

écrit par Christine Tasin | 24 septembre 2019



.
Nolan assassiné par ceux qui refusent l'étiquetage « halal » et nous obligent à manger halal sans le savoir ?
Maxime nous avait parlé de Nolan il y a 2 ans : http://resistancerepublicaine.com/2017/06/10/nolan-7-ans-en-fauteuil-roulant-pour-avoir-consomme-de-la-viande-halal/
.

Pauvre gosse ! Plein de vie, plein d'envie de rire… A l'âge de 2 ans, comme une quinzaine d'autres enfants, qui seront moins atteints mais qui en conservent de lourdes séquelles, il mange un steack haché LIDL…

EColi va envahir son petit organisme et cela va être un chemin de croix pendant 8 ans, chemin de croix qui l'a mené à la mort à la mi-septembre. En fauteuil roulant, avec les membres qui se déformaient, les os qui se cassaient, atteint de diabète, incapable de manger, de se mouvoir, nourri avec une sonde, « courant » les hôpitaux, les opérations, devenu handicapé mental…

https://www.huffingtonpost.fr/entry/intoxique-par-la-bacterie-ecoli-a-cause-dun-steak-lidl-nolan-10-ans-est-mort_fr_5d7e2b8de4b00d69059a5284
L'horreur absolue.
.
Nombre d'articles des medias subventionnés ont parlé de cette terrible histoire. Pas un seul n'a prononcé le mot « halal », pas un seul n'a parlé « d'abattage rituel ». Personne n'a demandé pourquoi il y avait la bactérie e-coli dans la viande hachée vendue à LIDL. Personne n'a demandé d'où provenait la viande, dans quel abattoir la bête avait été abattue. Personne sauf les anti-islam pour qui les problèmes sanitaires générés par le halal et la multiplication des abattoirs halal, majoritaires à présent en France, génère un énorme problème de santé publique.

[…]
Au centre de la médiatique affaire, née en juin 2011 avec une quinzaine de signalements de l'Agence régionale de santé (ARS) du Nord-Pas-de-Calais, la souche 0157H7, l'une des variétés de la bactérie E. coli. Entre autres manquements, les deux prévenus sont soupçonnés d'avoir délibérément décidé de ne pas diligenter d'analyse spécifique à cette souche particulièrement dangereuse lorsque, sur les lots mis en cause, ils ont été confrontés à une concentration bien plus élevée que le seuil réglementaire de la bactérie E. coli : 770 germes contre 500.

« Nous sommes une entreprise sérieuse »

« Si on avait su qu'il y avait de l'E. coli 0157H7, on n'aurait pas mis les steaks sur le marché », a assuré Guy Lamorlette. « Nous n'étions pas une entreprise qui depuis 20 ans travaillait comme ce qui est décrit, avec les volumes que nous avions. Nous sommes une entreprise sérieuse. » Mais l'expert cité à la barre est formel : « Ils n'ont pas mis en œuvre cette recherche de 0157H7. […] Or, la réglementation exige une mise sur le marché de marchandises saines et sûres, sans atteintes à la santé ».
La société a aussi modifié son PMS (plan de maîtrise sanitaire) début 2011 sans en référer aux services vétérinaires de l'État. Résultat, elle ne s'astreignait plus à des contrôles systématiques, mais aléatoires. « Il faut s'imaginer ce que c'est, un camion avec 800 blocs de viande. S'il y en a 20 de contaminés, comment les trouver ? » a fait valoir Laurent Appéré. « Là, le camion devait repartir en

production, sinon on fermait l'usine. Donc, on analyse toujours de façon aléatoire. »
La contrainte de temps et de volume à livrer, pour une entreprise dépendante à entre 50 et 70 % des commandes de Lidl, constitué partie civile, pourrait faire des débats « le procès de la filière bovine et de la grande distribution », a d'ailleurs noté auprès de l'AFP Me Marion Giraud, avocate de l'UFC-Que choisir, partie civile. « On parle de la possible mort d'un être humain, vous ne trouvez pas qu'il y a un fossé avec votre explication sur les camions ? » demande cependant la présidente, agacée, à Laurent Appéré. « Le risque zéro n'existe pas malheureusement », rétorque l'ancien responsable qualité. « Il y a déjà eu, par le passé, des rappels de steaks mis sur le marché, ce sont des choses qui arrivent… »
[…]
https://www.lepoint.fr/justice/steaks-haches-contamines-les-fournisseurs-devant-la-justice-06-06-2017-2133082_2386.php
.

E-coli ou la génération spontanée. C'est la faute à E-Coli, arrivée là par hasard…
.
Je me contenterai de copier le petit commentaire que j'avais fait sous l'article de Maxime, la mort dans l'âme, pleurant Nolan avec ses parents. J'accuse !

Les pouvoirs publics savent pourtant. Parfaitement. 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, tout le monde sait que si l'on trouve cette bactérie dans la viande, c'est 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…

Et c'est un pédiatre qui vous le dit : https://ripostelaique.com/cent-enfants-meurent-chaque-annee-de-collibacillose-aigue-vraiment-rien-a-voir-avec-le-halal.html

.

Vous aimez l'islam comme Macron et ses amis ? Vous en aurez au point de faire mourir vos enfants ou les voir en chaise roulante ! Pas de principe de précaution, ici…

.

Je le dis et le répète, une seule sauvegarde : ne pas manger de viande dont on ne connaît pas le mode d'abattage, à part le porc.