

27/04/2019

## Communiqué de presse de Colruyt

**Colruyt rappelle du rosbif cuit, de la viande de bœuf fraîche et des préparations à base de viande de bœuf hachée.**

Problème : présence de la bactérie E. coli STEC.

**Lors d'un contrôle interne chez le fournisseur "Viande De Liège", la présence de la bactérie E. coli STEC a été confirmée dans une partie des produits à base de viande de bœuf. Colruyt a donc décidé, en accord avec l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire), de retirer tous les produits concernés de la vente.**

Pour plus d'informations, les clients peuvent appeler le **02 345 2345**.

Notre fournisseur "Viande de Liège" découpe un petit volume de viande de bœuf destiné aux magasins Colruyt. Ce travail se déroule toujours selon des exigences de qualité strictes. Nous avons décidé, à titre préventif, de retirer des rayons toute la viande qui a été découpée au même moment. Colruyt demande à ses clients de ramener en magasin les références portant les numéros d'article ci-dessous. Voici ce qui justifie l'ampleur de ce rappel.

Actuellement, nous pouvons garantir à 100 % que tous les produits concernés ont été retirés de la vente. Colruyt demande à ses clients de ne pas consommer ces produits et de les ramener en magasin, où ils leur seront remboursés.

**Les symptômes possibles d'une intoxication causée par la bactérie E. coli sont :** diarrhées, crampes abdominales et nausées, accompagnées de fièvre ou non. Ces symptômes se manifestent dans un délai d'1 semaine après la consommation de l'aliment contaminé.

Le risque d'infection est plus élevé chez les personnes âgées, les enfants, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Les personnes qui ont consommé ces produits et qui présentent ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

### **Description des produits**

**Rosbif cuit**

Numéro d'article : 10157

Points de vente : Colruyt Belgique et Colruyt Luxembourg

Période de vente : du 12/4/2019 au 26/4/2019 inclus

Dates limite de consommation (DLC): comprises entre le 12/4/2019 et le 14/5/2019

**Articles à base de viande de bœuf hachée**

Numéros d'article et articles:

- 10084 oiseau sans tête
- 10085 hamburger
- 10091 hachis de bœuf
- 10098 saucisse bœuf et porc

Points de vente : Colruyt Belgique

Période de vente : du 12/4/2019 au 26/4/2019 inclus

Dates limite de consommation (DLC): comprises entre le 16/4/2019 et le 1/5/2019

**Viande de bœuf fraîche**

Numéros d'article et articles :

- 10027 rosbif chateaubriand
- 10032 rosbif 1er choix
- 10033 rosbif roulé
- 10034 filet pur
- 10036 viande de bœuf pour fondue
- 10037 bifteck chateaubriand
- 10038 contre-filet
- 10039 entrecôte 6 côtes
- 10041 bifteck pelé cat. 1
- 10042 bifteck cat. 2
- 10047 côte à l'os
- 10049 carbonades de bœuf
- 10786 steak au poivre
- 10046 bifteck 3 côtes
- 15466 viande marinée pour pierrade
- 10051 bouilli sans os
- 10043 tournedos
- 10361 steak à griller
- 10054 country steak
- 10045 petit nerf
- 10170 viande pour gourmet
- 11257 steak minute
- 14305 colis hamburger
- 10057 viande variée pour fondue
- 10055 viande pour pierrade

- 10044 steak restaurant
- 10048 rumsteck
- 14859 viande coupée pour fondue
- 10123 plateau BBQ 1
- 10350 brochette de bœuf marinée
- 10919 escalope de bœuf
- 10709 minitournedos
- 10296 braisade de bœuf marinée

Points de vente : Colruyt Belgique

Période de vente : du 12/4/2019 au 26/4/2019 inclus

Dates limite de consommation (DLC): comprises entre le 16/4/2019 et le 1/5/2019

Pour plus d'informations, les clients peuvent appeler le **02 345 2345**.

**Personnes de contact :**

Yana Morren

Responsable presse Colruyt Meilleurs Prix

Tél. (uniquement pour la presse, pas pour la publication) :  
0471 46 52 12

Hanne Poppe

Responsable presse Colruyt Group

Tél. (uniquement pour la presse, pas pour la publication) :  
0473 92 45 10