Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 19/12/2023

CRYSTAL Amalric rappelle CLASSIC SAVEURDELICE



- Noms des modèles ou références concernés : **ID CLASSIC SAVEURDELICE OLIV' 400G ID CLASSIC SAVEURDELICE SPICY 400G**
- Marque : **ISLA DELICE**
- **GTIN 3512690006042 Lot 33200091 Date limite de consommation 14/05/2024**
  GTIN 3512690006059 Lot 33180021 Date limite de consommation 12/05/2024
- Date début/fin de commercialisation : **du 22/11/2023 au 18/12/2023**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 42 156 006 CE**
- Informations complémentaires : **Lot et date de consommation précisés sur une étiquette blanche apposée sur le produit**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS détaillants et grossistes hors France**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Grisaillement en surface d'une partie de nos productions, lié à un ingrédient fournisseur non conforme. Cette situation ne permet pas d'exclure un risque Clostridium botulinum.**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 10 janvier 2024**

CONTACT

- Numéro de contact : **0811620881**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre