

RAPPEL DE PRODUIT

CACHIR GOUT BOEUF 500G

Alimentation / Viandes

CACHIR GOUT BOEUF 500G

Marque : .

Modèle ou référence : **CACHIR GOUT BOEUF 500G**



Publication du : 22/12/2023

- **GTIN 2006050049547 Lot 33170031 Date limite de consommation 11/05/2024**

Date de commercialisation : 06/12/2023

Date de fin de commercialisation : 19/12/2023

Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : **ALDI**

Motif du rappel : **Risque de développement de Clostridium botulinum.**

Risques encourus : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme).**

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**

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. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (2 heures jusqu'à 10 jours). 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. Des signes digestifs (constipation, vomissements, diarrhée) accompagnent souvent les signes neurologiques.

Numéro de contact : 0173310347

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 19/01/2024

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

<https://rappel.conso.gouv.fr>

Le site des alertes de produits dangereux

