# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 01/08/2024**

## SEPOA-DELGOVE SEPOA DELGOVE rappelle RILLETTE DE POISSON




- Noms des modèles ou références concernés : **Rillette de truite 200 GR Rillette de truite 90 GR Rillette de safate 90 gr Rillette de maquereaux 90 gr Rillette de cabillaud 90 gr Rillette de haddock 90 gr Rillette de saumon sauvage 90 gr**
- Marque : **LE BOUQUET NORMAND - LECANU - LA MANUFACTURE DE FECAMP**
- **Lot 627 Date de durabilité minimale 30/06/2027**
  **Lot 625/627 Date de durabilité minimale 30/06/2027**
  **Lot 618/620 Date de durabilité minimale 30/06/2027**
  **Lot 609 Date de durabilité minimale 30/06/2027**
  **Lot 587 Date de durabilité minimale 31/05/2027**
  **Lot 573/574 Date de durabilité minimale 30/04/2027**
  **Lot 573 Date de durabilité minimale 30/04/2027**
  **Lot 568 Date de durabilité minimale 30/04/2027**
  **Lot 565/568 Date de durabilité minimale 30/04/2027**
  **Lot 565 Date de durabilité minimale 30/04/2027**
  **Lot 535/537 Date de durabilité minimale 31/03/2027**
  **Lot 523 Date de durabilité minimale 31/03/2027**
- Conditionnements : **verrinne 90 GR**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/03/2024 au 30/06/2027**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 76.259.013 CE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Normandie**
- Distributeurs : **le bouquet normand Lecanu quintessence la mer à boire la pie bavarde comptoir de la mer domaine des sens**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **danger sanitaire faute d'une stérilisation conforme,**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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.**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0235291840**

**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