

# RAPPEL DE PRODUIT

## RILLETTE DE POISSON

### LE BOUQUET NORMAND - LECANU - LA MANUFACTURE DE FECAMP

Alimentation / Produits de la pêche et d'aquaculture  
**RILLETTE DE POISSON**

Marque : **LE BOUQUET NORMAND - LECANU - LA MANUFACTURE DE FECAMP**

Modèle ou référence : **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**

- **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 : **verrine 90 GR**

Date de commercialisation : **01/03/2024**

Date de fin de commercialisation : **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**



Publication du : **01/08/2024**

Motif du rappel : danger sanitaire faute d'une stérilisation conforme,

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

Conduite à tenir : 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. 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 : 0235291840

Modalités de compensation : Remboursement.

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

