

RAPPEL DE PRODUIT

TERRINE DE PORC

Earl les peupliers

Alimentation / Viandes

Terrine de porc

Marque : **Earl les peupliers**

Modèle ou référence : **Terrine de porc**

- **Lot Tous les lots**

Conditionnements : **Bocaux de verre**

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

Zone géographique de vente : **MOTTIER (38260)**

Distributeurs : **Mis en vente à la ferme "Chez Barbier" à MOTTIER (38260)**



Publication du : 01/11/2024

Motif du rappel : **Détection de toxine botulique sur un bocal**

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

Conduite à tenir : **Ne plus consommer, 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.

Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

