

COURTHIEU Boucherie Courthieu rappelle Pâté de Foie Pur Porc



Pâté de Foie Pur Porc

Léa & Romain Courthieu

18 Grand Rue, 11320 Labastide d'Anjou

04.68.60.10.38

A consommer avant la date indiquée sur l'étiquette **XX.XX.XXXX**
Masse nette 120g -- Lot **XXX**

Ingrédients : Foie de porc,
maigre et lard de porc, œufs,
sel, poivre.

- Noms des modèles ou références concernés : **Conserves Pâté de Foie Pur Porc 120g / 200g / 280g / 1580g**
- Marque : **Boucherie Courthieu**
- Lot 005 Date limite de consommation **26/06/2028**
- Lot 013 Date limite de consommation **14/11/2028**
- Lot 008 Date limite de consommation **22/10/2028**
- Lot 012 Date limite de consommation **13/11/2028**
- Lot 002 Date limite de consommation **09/05/2028**
- Lot 886 Date limite de consommation **26/10/2027**
- Lot 009 Date limite de consommation **23/10/2028**
- Lot 006 Date limite de consommation **09/07/2028**
- Date début/Fin de commercialisation : **jusqu'au 02/06/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Labastide d'Anjou**
- Distributeurs : **Boucherie Courthieu**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Absence de test d'étanchéité et de test de stabilité - Barème de stérilisation non validé**
- 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.**
- 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 : **Echange.**

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