Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 15/10/2021

COMPAGNIE MADRANGE INTERMARCHE rappelle Jambon cuit supérieur découenné dégraissé 3tranches conservation sans nitrite



- Noms des modèles ou références concernés : **Jambon cuit supérieur 3 tranches (120 g) conservation sans nitrite Madrange**
- Marque : **Madrange**
- **GTIN 3180940089406 Lot 281 08:02 CJ10OB Date limite de consommation 02/11/2021**
- Conditionnements : **Conditionné sous atmosphère modifiée**
- Date début/fin de commercialisation : **du 13/10/2021 au 24/10/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 87.065.001 CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **INTERMACHE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Taux de sel non-conforme. Risque de conservation du produit**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**
  Clostridium perfringens

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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 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.

  Les toxines produites par C. perfringens peuvent provoquer, dans les 24 heures qui suivent la consommation de l'aliment contaminé, des symptômes gastro-intestinaux (diarrhée, maux de ventre, nausées, vomissements), rarement accompagnés de fièvre. Le tableau clinique peut être plus grave chez les personnes sensibles, notamment les jeunes enfants et les personnes âgées.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 24 octobre 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0555318056**

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