

RAPPEL DE PRODUIT

CHARCUTERIE ET CONSERVE

le cochon de Sandra

Alimentation / Viandes

Charcuterie et Conserve

Marque : **le cochon de Sandra**

Modèle ou référence : **Saucisson Saucisse seche**

Chorizo Fouet Saucisse de foie Pâté boîte de conserve

métallique : Pâté aux cèpes 180G Pâté pur cochon

180G Paté de Tête 240G

- **Lot Tous les lots**

Conditionnements : Sous vide et boîte de conserve
métallique

Date de commercialisation : **01/01/2023**

Date de fin de commercialisation : **14/02/2025**

Température de conservation : **Produit à conserver à
température ambiante**

Zone géographique de vente : **France entière**

Distributeurs : **Origin' et terroirs**



Publication du : **21/02/2025**

Motif du rappel : **Absence de maîtrise des procédés de fabrication des produits stérilisés à base de viande et des salaisons sèches Usage frauduleux d'estampilles sanitaire**

Risques encourus : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme) \ Clostridium perfringens \ Listeria monocytogenes (agent responsable de la listériose) \ Anomalie d'étiquetage.**

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

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.

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.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir. Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

Numéro de contact : 0685258514

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 20/03/2025

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

