

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU

01-07 AOÛT 2026

ALERTE ALLERGÈNE

ALERTE ACIA

Produits & marques:

- Kisses chocolat au lait crémeux (Hershey's) : amandes
- Burgers de poulet écrasés (Compliments) : œufs. Avis élargi le 31 août
- Croustilles brocoli et chou-fleur (Momchipz) : blé / gluten

Motif: Allergènes non déclarés sur l'étiquette.

Risque: Santé / Réaction allergique grave.

Analyse AgroConformité: Un allergène absent de l'étiquette, c'est un rappel quasi certain. Validez chaque étiquette avec la recette finale, surtout après un changement de fournisseur.

SEMAINE DU

01-07 AOÛT 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Cheddars blancs (Coaticook) : *Listeria monocytogenes*
- Champignons Mini Bella (Highline) : *Listeria monocytogenes*
- Pistaches (Kehar) : *Salmonella*
- Fromages Grondines (2 établissements) : *Staphylococcus aureus* possible

Risque: Infections graves (listériose, salmonellose).

Analyse AgroConformité: Fromages, champignons tranchés et noix : des produits à surveiller dans votre plan de contrôle préventif (PCP) : fournisseurs, nettoyage, assainissement.

SEMAINE DU

01-07 AOÛT 2026

AVIS À LA POPULATION

ALERTE MAPAQ

Produit: Lait cru (non pasteurisé)

Établissement: Ferme R. Mailloux et Fils inc.

Motif: Avis de ne pas consommer le lait cru acheté à la ferme.

Risque: Risque d'infection pour les consommateurs.

Analyse AgroConformité: La vente de lait non pasteurisé est très encadrée. Le contrôle de la pasteurisation et la traçabilité des lots sont essentiels.

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU

08-14 AOÛT 2026

VAGUE D'ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS

ALERTE ACIA

Produits & marques:

- Soufflés de maïs cheddar (PC Biologique / Frankie's Organic) : Lait
- Vermicelles sauce sésame (Zhou Hei Ya) : Crevettes
- Tahina et halva (Mounit el Bait) : Arachides
- Épices, colorants et sprinkles (Salem Foods, 17 produits) : Blé, Moutarde & Sésame

Risque: Réactions allergiques graves.

Analyse AgroConformité: Quatre rappels en une semaine : les produits importés et les mélanges d'ingrédients sont les plus à risque.

SEMAINE DU

08-14 AOÛT 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Guacamoles et salsas (Whole Foods Market) : *Salmonella*
- Pâtés et mousses (Clément le Gourmand) : *Listeria monocytogenes*
- Bœuf haché maigre (Marché Atlas) : *E. coli*
- Produits de jambon (Boucherie Viau) : *Listeria monocytogenes*

Risque: Infections bactériennes et intoxications sévères.

Analyse AgroConformité: Viandes et produits prêts à manger : cuisson, chaîne de froid et nettoyage des équipements à revoir dans votre PCP.

SEMAINE DU

08-14 AOÛT 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produits & Marques:

- Cretons et produits préparés (La cuisine du chasseur)

Motif: Mention « Garder réfrigéré » absente (cretons) et plusieurs allergènes non déclarés.

Risque: Rupture de la chaîne de froid / Allergènes.

Analyse AgroConformité: Indiquer le mode de conservation est obligatoire pour les produits périssables. Sans cette mention, le consommateur ne sait pas qu'il doit réfrigérer.

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU

15-21 AOÛT 2026

VAGUE D'ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits & marques:

- Bœuf végétarien et tofu conservé (Wu Xian Zhai) : Blé
- Mélange de la mer (Kim Phat) : Œufs, Poisson, Soja & Blé
- Fruits séchés (Marché Ariya La Prairie) : Sulfites

Motif: Allergènes non déclarés.

Risque: Réactions allergiques graves.

Analyse AgroConformité: Les sulfites et les allergènes de produits importés sont souvent oubliés. Vérifiez la traduction des étiquettes et les sous-ingrédients.

SEMAINE DU

15-21 AOÛT 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE MAPAQ

Produits, Marques & Motifs:

- Pâtisseries trompe-l'œil (Boulangerie La Belle Bleue) : *Staphylococcus aureus*
- Pâtisseries trompe-l'œil (Tout est là tout est frais, Drummondville) : *Staphylococcus aureus*
- Pâtisseries trompe-l'œil (Crémerie boulevard Bouffe / Les bonbons Sugar Daddy's, Sherbrooke) : *Staphylococcus aureus*

Risque: Intoxication alimentaire.

Analyse AgroConformité: Trois rappels pour un même produit : l'hygiène des manipulations et le contrôle des températures sont déterminants.

SEMAINE DU

15-21 AOÛT 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produit: Pepperettes

Établissement: La cuisine du chasseur

Motif: Mention « Garder réfrigéré » absente de l'étiquette.

Risque: Rupture de la chaîne de froid.

Analyse AgroConformité: Deuxième rappel de ce fabricant en une semaine : une revue complète de vos étiquettes s'impose.

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
22-31 AOÛT 2026

DANGER PHYSIQUE

ALERTE ACIA

Produit: Tartinades pistache matcha et amande cardamome, 220 g

Marque: allo simonne

Motif: Morceaux de verre possibles.

Risque: Risque de blessure / Sécurité des consommateurs.

Autre avis: Burgers de poulet Compliments : avis élargi le 31 août (œufs non déclarés).

Analyse AgroConformité: Le verre dans un pot est un danger physique à maîtriser : inspection des contenants, procédures de bris de verre et détection.

SEMAINE DU
22-31 AOÛT 2026

MICROBIOLOGIE

ALERTE MAPAQ

Produits, Marques & Motifs:

- Pâtisseries trompe-l'œil à la pomme (Café Mame Babacar, Victoriaville) : *Staphylococcus aureus*
- Sous-marin à la dinde (Provigo Sandra Lacroix) : *E. coli*

Risque: Intoxication alimentaire.

Analyse AgroConformité: Produits prêts à manger : la chaîne de froid et le lavage des mains sont les mesures de base du PCP.

SEMAINE DU
22-31 AOÛT 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produits, Marques & Motifs:

- Marinade épices créole (Rose-Marie Épicerie multiculturelle) : innocuité non assurée
- Chiktay de morue en pot (Rose-Marie) : « Garder réfrigéré » absent
- Poulet et poisson panés (Viande à bas prix) : mention « produit cru » et instructions de cuisson absentes

Risque: Rupture de la chaîne de froid / Cuisson insuffisante.

Analyse AgroConformité: Les produits panés crus doivent être clairement identifiés pour éviter qu'ils soient consommés mal cuits.