Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
01-07 JUILLET 2026

ALLERTE ALLEGÈNE

ALERTE ACIA

Produit: Sauce Miel et Aneth
Marque: Westside Sauce
Motif: Présence de moutarde non mentionnée sur l'étiquette.
Risque: Santé / Réaction allergique prioritaire.
Analyse AgroConformité: La moutarde fait partie des 11 allergènes prioritaires au Canada. Elle doit obligatoirement figurer dans la liste d'ingrédients ou la mention Contient.

SEMAINE DU
01-07 JUILLET 2026

ALLERTE ALLEGÈNE

ALERTE ACIA

Produit: Bonbons protéinés
Marque: Gummy Gainz
Motif: Absence totale de la mention Lait sur l'étiquette de certains lots.
Risque: Santé / Réaction allergique grave pour les personnes intolérantes ou allergiques.
Analyse AgroConformité: Lors de l'ajout d'ingrédients protéinés (comme la whey), la présence d'un allergène prioritaire (lait) doit être explicitement déclarée sur l'emballage.

SEMAINE DU
01-07 JUILLET 2026

ALERTE DANGER PHYSIQUE

ALERTE MAPAQ

Produit: Bœuf haché et Veau haché
Marque: Marché Lambert et Frère inc. (IGA EXTRA)
Motif: Contamination physique potentielle par des morceaux de métal.
Risque: Risque de blessure / Sécurité des consommateurs.
Analyse AgroConformité: Rappel critique. Cela souligne l'importance d'étalonner régulièrement les détecteurs de métaux et la surveillance des équipements dans votre plan de contrôle préventif (PCP).

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
08-14 JUILLET 2026

VAGUE D'ALLERGÉNES NON DÉCLARÉS

ALERTE ACIA

Produits et marques:

- Sauce Chongqing Hot & Sour (Arachides)
- Sauce Honey Garlic (Blé)
- Viandes Butcher (Moutarde & Soja)

Motif: Absence de déclaration des allergènes prioritaires sur les étiquettes.
Risque: Santé / Réaction allergique prioritaire.
Analyse AgroConformité: Une traduction incomplète ou l'oubli des sous-ingrédients lors de l'importation est la cause #1 de ces rappels.

SEMAINE DU
08-14 JUILLET 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE ACIA

Produits: Viandes
Marques: Charcuterie Charlevoisiennes / Joe Smoked Meat
Motif: Présence confirmée de Listeria monocytogenes.
Risque: Salubrité / Infection grave (listériose).
Analyse AgroConformité: Risque biologique majeur. Exige une révision immédiate du Plan de contrôle préventif (PCP) et du nettoyage des équipements.

SEMAINE DU
08-14 JUILLET 2026

RISQUE GRAVE (CLASSE 1)

ALERTE MAPAQ

Produits & Marques:

- Poulet pané (Panier Extra)
- Thon & Saumon (Poissonnerie A1)

Motif: Rappel de Classe 1 (risque grave) et omission de la mention « Produit cru ».
Risque: Intoxication alimentaire grave.
Analyse AgroConformité: Les rappels de Classe 1 signalent un danger immédiat. L'étiquetage des modes de cuisson est obligatoire pour la sécurité.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
15-21 JUILLET 2026

VAGUE D'ALLERGÉNES NON DÉCLARÉS

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits & marques:

- Repas Boulettes (Goodfood) : Œufs & Sésame
- Poudre d'igname (Ola Ola) & Cretons (Gestion Subtil) : Lait
- Tahina (Kassatly) : Arachides
- Pâtés (Création Madeleine) : Œufs & Sulfites

Motif: Allergènes non-déclarés
Risque: Réactions allergiques graves.
Analyse AgroConformité: L'omission répétée des allergènes prioritaires démontre la nécessité d'une révision systématique des recettes et des étiquettes.

SEMAINE DU
15-21 JUILLET 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Viandes diverses : Listeria monocytogenes
- Bœuf haché (Marché Atlas) : E. coli
- Fromages (Grondines / La Chevrotière) : S. aureus
- Poudre d'ail : Bacillus cereus

Risque: Infections bactériennes et intoxications sévères.
Analyse AgroConformité: Ces pathogènes reflètent des failles dans le contrôle de la salubrité (PCP) et la gestion de la chaîne de froid.

SEMAINE DU
15-21 JUILLET 2026

INNOCUITÉ NON ASSURÉE

ALERTE MAPAQ

Produits & Marques: Épices 4 Saisons (Marché Gouté 4 Saisons)
Motif: Incapacité à garantir l'innocuité du produit pour les consommateurs.
Risque: Danger potentiel pour la santé / Non-conformité aux normes d'hygiène.
Analyse AgroConformité: La traçabilité et le respect des normes de salubrité (PCP) sont essentiels pour prouver l'innocuité de vos mélanges d'épices.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
22-31 JUILLET 2026

DANGERS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Couronne de crevettes (Notre excellence): 3-amino-2-oxazolidinone (substance chimique/médicamenteuse).
- Poudre de cumin (Divya) : Présence de morceaux de sable.
- Cacahuètes Thai (Westside Sauce): Problème de détérioration.

Risque: Danger pour la santé / Ingestion de corps étrangers et résidus interdits.

Analyse AgroConformité: Les contaminants chimiques et matières étrangères exigent des contrôles stricts à la réception des matières premières

SEMAINE DU
22-31 JUILLET 2026

MICROBIO & EMBALLAGE

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Fromage Valençay AOP (Fromagerie P. Jacquin & Fils) : E. coli générique.
- Feuilles de tofu (Ledou) : Bacillus cereus.
- Eau pétillante Pacific Tide (BRIINE) : Gonflement des cannettes (fermentation/pression).

Risque: Intoxication alimentaire / Éclat de cannettes.

Analyse AgroConformité: Un emballage qui gonfle signale une activité microbienne non maîtrisée ou un problème de stabilité du produit.

SEMAINE DU
22-31 JUILLET 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produits, Marques & Motifs:

- Sauce spaghetti (Ferme Sarrazin) : Omission de la mention « Garder réfrigéré ».
- Chocolat (Dairy Milk Oreo) : Pistache non déclarée.
- Plats prêts à manger (Marchés Tau) : Soja & Sulfites non déclarés.
- Boisson (Izem Energy) : Non-conformité générale d'étiquetage (2e rappel).

Risque: Rupture de la chaîne de froid / Allergènes.

Analyse AgroConformité: Indiquer la mode de conservation ("Garder réfrigéré") est crucial pour éviter la prolifération de bactéries à température ambiante.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286