Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
01-07 SEPTEMBRE 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE ACIA

Produit: Fromage cheddar vieilli, 1,15 kg et 2,27 kg
Marque: Coaticook
Motif: Présence de *Listeria monocytogenes*.
Risque: Salubrité / Infection grave (listériose).
Analyse AgroConformité: Deuxième rappel Coaticook en un mois. Un fromage vieilli demeure à risque : environnement de production et plan d'échantillonnage à surveiller.

SEMAINE DU
01-07 SEPTEMBRE 2026

ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS

ALERTE MAPAQ/ACIA

Produits & marques:
- Vegan Protein Puff Chili & Lime (Smarter Snacks) : Lait
- Mini-danoises (Les Aliments Kim Phat) : Lait, Œufs & Soya

Risque: Réactions allergiques graves.
Analyse AgroConformité: Un produit « végétal » n'est pas pour autant sans allergènes : les contaminations croisées et les ingrédients protéinés doivent être déclarés.

SEMAINE DU
01-07 SEPTEMBRE 2026

INNOCUITÉ NON ASSURÉE

ALERTE MAPAQ

Produit: Sauce aux piments
Établissement: Marché d'ici et d'ailleurs inc.
Motif: Incapacité à garantir l'innocuité du produit.
Risque: Danger potentiel pour la santé / Non-conformité aux normes d'hygiène.
Analyse AgroConformité: Les produits faits maison ou importés sans validation du procédé (pH, conservation) sont une cible fréquente des inspections.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
08-14 SEPTEMBRE 2026

ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS

ALERTE ACIA

Produits & marques:
- Pâte de soja mixte ssamjang (Ofood) : Arachides déclarées incorrectement
- Meal Starters poulet (Rossdown Farms, 3 produits) : Soja

Risque: Santé / Réaction allergique grave.
Analyse AgroConformité: Une déclaration fausse est aussi grave qu'une omission. Les allergènes doivent correspondre à la recette réelle.

SEMAINE DU
08-14 SEPTEMBRE 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE ACIA

Produits, Marques & Motifs:
- Cacahuètes grillées citron-piment (PK) : *Salmonella*
- Lanières de poitrine de poulet (Olymel) : *Listeria monocytogenes*

Risque: Infections bactériennes graves.
Analyse AgroConformité: Même un grand transformateur est touché : la validation des étapes de cuisson et l'assainissement des lignes restent critiques.

SEMAINE DU
08-14 SEPTEMBRE 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produit: Pesto à la fleur d'ail
Établissement: Bel Ail
Motif: Mention « Garder réfrigéré » absente.
Risque: Rupture de la chaîne de froid / Prolifération bactérienne.
Analyse AgroConformité: Pesto, ail et huile : un produit à risque de botulisme s'il est mal conservé. La mention de conservation est essentielle.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
15-21 SEPTEMBRE 2026

DANGER MICROBIOLOGIQUE

ALERTE ACIA

Produit: Framboises entières surgelées, 1 kg et 5 kg
Marque: Alasko
Motif: Présence de norovirus (cas de maladie signalés).
Risque: Gastro-entérite / Intoxication alimentaire.
Analyse AgroConformité: Les fruits surgelés non cuits sont un vecteur connu de norovirus : approvisionnement et vérification des fournisseurs.

SEMAINE DU
15-21 SEPTEMBRE 2026

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE

ALERTE ACIA

Produits, Marques & Motifs:
- Sandwichs (Fresh Bites, Spyhill, Fresh & Local, sans marque; Alberta) : *Listeria monocytogenes*
- Fromage Caciotta Peperoncino (Yotvata) : *Staphylococcus aureus*

Risque: Listériose / Intoxication alimentaire.
Analyse AgroConformité: Produits prêts à manger : la gestion de la chaîne de froid et de la durée de conservation est cruciale.

SEMAINE DU
15-21 SEPTEMBRE 2026

ALLERGÈNE NON DÉCLARÉ

ALERTE ACIA

Produit: Vraie Mayonnaise en portions individuelles de 12,5 ml
Marque: Heinz
Motif: Présence de moutarde non déclarée.
Risque: Réaction allergique. Distribution : hôtels, restaurants et institutions.
Analyse AgroConformité: La moutarde est l'un des allergènes prioritaires au Canada. Même les formats individuels doivent être étiquetés correctement.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286

Rappels alimentaires ACIA & MAPAQ

SEMAINE DU
22-30 SEPTEMBRE 2026

VAGUE D'ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS

ALERTE MAPAQ

Produits & Marques:

- Sushis (Sakana-Ya) : Moutarde
- Pâtes gratinées (Dépanneur Près du Lac) : Blé, Lait, Soya, Moutarde & Anchois
- Mactres marinées (Poissonnerie La Coquille) : Moutarde
- Produits glacés (Au péché mignon) : Blé, Soya, Lait & Sulfites
- Pâtés (Boulangerie Richard) : Blé & Poisson

Analyse AgroConformité: Cinq rappels en neuf jours : vérifiez chaque étiquette, surtout pour les produits préparés sur place.

SEMAINE DU
22-30 SEPTEMBRE 2026

ÉTIQUETAGE & CONSERVATION

ALERTE MAPAQ

Produits, Marques & Motifs:

- Cretons (Agrigourmet) : mode de conservation erroné sur l'étiquette
- Saumon fumé (Groupe MFS) : mention « Garder congelé jusqu'à utilisation » absente

Risque: Rupture de la chaîne de froid / Prolifération bactérienne.

Analyse AgroConformité: Un mode de conservation erroné est aussi risqué qu'une absence. Le saumon fumé est un produit sensible à la Listeria : le respect de la température de conservation est essentiel.

SEMAINE DU
22-30 SEPTEMBRE 2026

DANGERS PHYSIQUE ET VIRAL

ALERTE ACIA

Produits, Marques & Motifs:

- Dessert glacé non laitier caramel salé (So Delicious) : fragments de plastique et de gravier possibles
- Framboises et produits aux framboises (Summerhill Market, Ontario) : Norovirus

Risque: Blessure / Gastro-entérite.

Analyse AgroConformité: Aimants, tamis et détecteurs de corps étrangers font partie du PCP. Les framboises reviennent pour la 2e fois en deux semaines.

info@agroconformite.com
+1 438 509-2286