SAPAR "LA BAUVE" 77109 MEAUX Cedex

Meaux le 4 février 2000 à 16 heures

108

Communiqué de Presse

La Société SAPAR procède aujourd'hui au retrait de la vente de l'ensemble de ses produits de charcuterie fabriqués avant le 20 janvier 2000 suite à la mise en évidence de la présence de Listéria monocytogènes lors de contrôles réalisés sur des échantillons de ces produits prélevés à la distribution.

Il s'agit des produits portant les caractériqtiques suivantes :
Nature du produit : Charcuterie cuite
Marque : SAPAR ANTOINE AUGE - REGAL DE SUZON
Numéro d'identification vétérinaire : 77.284.03
Présentation : Tranche et Terrine sous emballage plastique
DLC (date limite de consommation) : toutes les DLC jusqu'au :
3/03/2000 pour les Pâtés Terrine à la coupe
11/02/2000 pour les Produits en gelée: langue de porc, tête persillée, tête roulée. Coupe et libre service
25/02/2000 pour les Pâtés en tranche libre service
Code de fabrication (ou numéro de lot) :

L'ensemble de ces produits est retiré de la commercialisation.
Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.
Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci dessus de ne pas les consommer et de les détruire.
Les personnes qui auraient consommé ces charcuteries, et qui présenteraient de la fièvre isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.Cet avertissement concerne en tout premier lieu les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes agées qui doivent redoubler de vigilance face à ces symptômes. Ceux-ci peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.
La SAPAR (société Anonyme de Produits AUGÉ Roger) est située à Meaux en Seine et Marne.
Elle est spécialisée dans la fabrication de charcuteries.
L'entreprise produit 1500 tonnes dont 25% à l'export sur un marché français total de 100 000 tonnes pour un C.A de :30MF effectif 50 personnes.
Les produits concernés par la mesure de rappel représentent 50 tonnes de la production.
La société SAPAR consciente et responsable depuis de nombreuses années de l'hygiène et de la qualité de ses produits à construit une usine en 1993 dans le respect des normes en matière de sécurité alimentaire et a mis en oeuvre la méthode HACCP et rédigé des procèdures écrites dans le cadre d'une démarche de certification ISO 9002.
En 1999 le SAPAR a procédé à l'augmentation du niveau qualitatif de nettoyage de ses installations et au renforcement de ses recherches par prélévements de surface (prélèvements d'échantillons après nettoyage, 80 prélévements sont effectués par semaine depuis juillet 1999).
Les analyses réalisées le 07 janvier 2000 ont révéle la présence de Listéria dans les produits en gelée SAPAR en cours de fabrication.
La société SAPAR a immédiatement détruit les lots de produits fabriqués, a procédé à une désinfection totale de ses installation avec arrêt complet de la production (des recherches quand aux causes de la contamination sont en cours)
D'un commun accord avec la DSV, il a été décidé dans un second temps de rappeler l'ensemble des produits fabriqués avant le 20 janvier.
Au-delà de ce constat, de sa responsabilité, des mesures prises dès le 12 janvier 2000, la société SAPAR prend l'initiative et s'engage à ramener la date limite de consommation de ses produits en gelée de 35 à 20 jours. Tous les produits à risque fabriqués par l'entreprise feront désormais l'objet d'un contrôle libératoire (stokage des produits fabriqués - contrôle et analyse - mise sur le marché après validation des résultats vérifiant l'absence de Listéria).

Contact Presse :