

# RAPPEL DE PRODUIT

## REBLOCHON DE SAVOIE Coopérative Fruitière du Val d'Arly

Alimentation / Lait et produits laitiers

**Reblochon de Savoie**

Marque : **Coopérative Fruitière du Val d'Arly**

Modèle ou référence : **Reblochon de Savoie AOP 450g**

**Petit Reblochon de Savoie AOP 240g**

- **Lot 311920, 311921, 311922, 311923, 311924, 311925, 311926, 311927, 311928, 311929, 311930, 311931, 311932, 311933, 311934, 311935, 311936, 311937, 311938, 311939, 311940, 312011, 312012, 312013, 312014, 312015, 312016, 312017, 312018, 312019, 312020** Date de durabilité minimale entre le 13/11/2021 et le 24/12/2021



Publication du : 12/11/2021

Conditionnements : emballage sous film papier

Date de commercialisation : 27/09/2021

Date de fin de commercialisation : 10/11/2021

Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur

Marque de salubrité : FR 73 114 001 CE

Zone géographique de vente : France entière

Distributeurs : magasins de la Coopérative Fruitière du Val D'Arly (Flumet, Faverges, Chamonix, Cluses, Megève) , Intermarché, Carrefour, Super U, Metro, Casino

Motif du rappel : Déclaration d'infection d'un troupeau par Brucella melitensis

Risques encourus : Brucella spp (agent responsable de la brucellose).

Conduite à tenir : Ne plus consommer, Détruire le produit.

Préconisation sanitaire :

Après une incubation de 1 semaine à 1 mois, l'infection à sa phase aiguë se manifeste par des symptômes non spécifiques et qui peuvent être discrets : fièvre isolée ou syndrome pseudo grippal associant fièvre, douleurs articulaires et musculaires, mal de tête, fatigue. Plus rarement, des atteintes testiculaires (orchite), neurologiques (méningite) ou articulaires (arthrites) sont possibles. Une forme chronique peut apparaître après plusieurs semaines ou mois sous forme d'infections localisées, en particulier aux articulations. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à coeur des produits à +65°C permet de détruire les bactéries Brucella et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

Numéro de contact : 0800945235

Modalités de compensation : Remboursement, Echange.

Date de fin de la procédure de rappel : 25/11/2021

Informations complémentaires publiques : **Les fromages cuits au four ne présentent pas de risque**

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

