Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/11/2021

STE COOP FRUITIERE VAL D ARLY COOPERATIVE FRUITIERE DU VAL D ARLY rappelle Fondant d'Arly, Sélection tartiflette



- Noms des modèles ou références concernés : **Fondant d'Arly 400g Petit Fondant d'Arly 200g Sélection tartiflette 450g**
- Marque : **Coopérative Fruitière du Val d'Arly**
- **Lot 311921, 311922, 311923, 311924, 311925, 311926, 311927, 311928, 311929, 311930, 311931, 311932, 311933, 311934, 311935, 311937, 311938, 311940, 312011, 312013, 312014, 312015, 312016, 312017, 312018 Date de durabilité minimale entre le 05/11/2021 et le 02/12/2021**
- Conditionnements : **emballage en boite en bois sous film papier**
- Date début/fin de commercialisation : **du 27/09/2021 au 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, Monoprix**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Déclaration d'infection d'un troupeau par Brucella melitensis**
- Risques encourus par le consommateur : **Brucella spp (agent responsable de la brucellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 26 novembre 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0800945235**
- 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

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre