

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 16/11/2021

CORA rappelle Reblochon de Savoie AOP au lait cru 450 g



- Noms des modèles ou références concernés: Reblochon de Savoie AOP au lait cru 450 g Patrimoine Gourmand
- Marque : Patrimoine Gourmand
- GTIN 3257985003435 Lot 311921 Date de durabilité minimale 22/11/2021, GTIN 3257985003435 Lot 311929 Date de durabilité minimale 30/11/2021, GTIN 3257985003435 Lot 311933 Date de durabilité minimale 05/12/2021, GTIN 3257985003435 Lot 311933 Date de durabilité minimale 05/12/2021, GTIN 3257985003435 Lot 311933 Date de durabilité minimale 06/12/2021, GTIN 3257985003435 Lot 312013 Date de durabilité minimale 14/12/2021, GTIN 3257985003435 Lot 312013 Date de durabilité minimale 14/12/2021, GTIN 3257985003435 Lot 312016 Date de durabilité minimale 18/12/2021
- Conditionnements : Reblochon entier 450 g sous film
- Date début/fin de commercialisation : du 30/09/2021 au 12/11/2021
- Température de conservation : Produit à conserver au réfrigérateur
- Marque de salubrité : FR 73.114.001 CE
- Zone géographique de vente : France entière
- Distributeurs : cora et supermarchés match

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX?

- Motif du rappel : Contamination d'une vache par brucellose
- Risques encourus par le consommateur : Brucella spp (agent responsable de la brucellose)

QUE FAIRE?

- Conduite à tenir par le consommateur : Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.
- 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 : jeudi 25 novembre 2021

CONTACT

Numéro de contact : 0800945235

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

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

