

TEAM OUEST DISTRALIS Team Ouest Distralis, groupe France Frais rappelle REBLOCHON FRUITIER AOP

- Noms des modèles ou références concernés : **portion de 250g : en barquette et film plastique ou directement sous film (sans barquette)**
- Marque : **Les messagers des saveurs**
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 26/10/2021
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 29/10/2021
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 30/10/2021
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 31/10/2021
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 02/11/2021
- Lot date emballage du 8 octobre 2021 au 2 novembre 2021 Date limite de consommation 01/11/2021
- Conditionnements : **sous film uniquement ou en barquette et sous film**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/10/2021 au 02/11/2021**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR35.207.070CE**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **GMS, fromagers, commerces de proximité, ...**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **brucellose**
- Risques encourus par le consommateur : **Brucella spp (agent responsable de la brucellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 cœur des produits à +65°C permet de détruire les bactéries Brucella et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

RE COURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 30 novembre 2021**

CONTACT

- Numéro de contact : **0230210121**

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