

RAPPEL DE PRODUIT

REBLOCHON FRUITIER AOP

Les messagers des saveurs

Alimentation / Lait et produits laitiers

REBLOCHON FRUITIER AOP

Marque : **Les messagers des saveurs**

Modèle ou référence : **portion de 250g : en barquette et film plastique ou directement sous film (sans barquette)**

- **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 de commercialisation : 08/10/2021

Date de fin de commercialisation : 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, ...**



Publication du : 15/11/2021

Motif du rappel : **brucellose**

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

Conduite à tenir : **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 coeur des produits à +65°C permet de détruire les bactéries Brucella et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

Numéro de contact : 0230210121

Modalités de compensation : **Remboursement.**

Date de fin de la procédure de rappel : 30/11/2021

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

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

Le site des alertes de produits dangereux

