

Ostrzeżenie publiczne dotyczące żywności:

Obecność bakterii *Salmonella spp.* w produkcie pn. „Carrefour Bazylia suszona”

Zagrożenie:

Zanieczyszczenie produktu potencjalnie chorobotwórczą bakterią *Salmonella spp.*

Szczegóły dotyczące produktu:

Produkt – Carrefour Bazylia suszona

Kraj pochodzenia surowca - Egipt

Producent – wyprodukowano dla Carrefour Polska Sp. z o.o., ul. Targowa 72, 03-734 Warszawa przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „VITPOL” Przygodzki Józef ZPChr, Długa Wieś Pierwsza 14, 62-820 Stawiszyn

Data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia – 10.2016

Oznaczenie partii produkcyjnej: 1622 14B

Badanie laboratoryjne określające obecność bakterii *Salmonella spp.* zostało wykonane w akredytowanym laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej akredytowaną metodą badawczą

Działania podjęte przez przedsiębiorców i organy urzędowej kontroli:

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe VITPOL Przygodzki Józef ZPChr, Długa Wieś Pierwsza 14, 62-820 Stawiszyn bezzwłocznie po uzyskaniu informacji o wykryciu bakterii *Salmonella spp.* poinformowało Carrefour Polska Sp. z o.o. o zakwestionowaniu przedmiotowej partii produktu, którą to informację w tym samym dniu przekazano do wszystkich sklepów sieci Carrefour na terenie kraju wraz z poleceniem wstrzymania sprzedaży i zabezpieczenia kwestionowanej partii do czasu podjęcia ostatecznej decyzji odnośnie sposobu dalszego postępowania z ww. produktem.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej monitorują proces wycofywania kwestionowanej partii z obrotu. Ponadto toczy się postępowanie wyjaśniające względem surowca użytego do produkcji partii 1622 14B. Przekazano powiadomienie do Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF).

Zalecenia dla konsumentów:

Produkt pn. Carrefour Bazylia suszona, należy spożyć przed końcem – 10.2016, numer partii 1622 14B nie powinien być spożywany przez konsumentów z uwagi na zanieczyszczenie bakterią patogenną.

Należy podkreślić, że szczególne zagrożenie dla zdrowia stanowi spożycie produktu niepoddanego działaniu wysokiej temperatury (np. gotowaniu).

W przypadku posiadania kwestionowanego produktu zaleca się zaprzestanie jego spożywania i dokonanie zwrotu do miejsca zakupu lub zniszczenie.