



GIS ostrzega: bakterie w kielbasie śląskiej! Czy jest się czego bać?

data aktualizacji: 2018.07.04

UWAGA! Ostrzeżenie publiczne dotyczące żywności!



Wczoraj, tj. 3 lipca Główny Inspektorat Sanitarny (GIS) wydał ostrzeżenie publiczne dotyczące żywności. W komunikacie donosi o stwierdzeniu bakterii *Listeria monocytogenes* w kielbasie śląskiej z szynki ekstra. Dokładnie taki produkt wskazanego w ostrzeżeniu producenta kupiła w jednym z iławskich marketów nasza Czytelniczka. Dlatego sprawdzamy szczegóły ostrzeżenia.

Objęty ostrzeżeniem publicznym produkt to "Kielbasa śląska z szynki ekstra", wyprodukowana przez Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” z siedzibą w Drobinie. Chodzi o konkretną partię produkcyjną (04128) z terminem przydatności do spożycia określonym na 15 lipca tego roku.

- Bakterie *Listeria monocytogenes* wykryto w jednej z pięciu próbek produktu - czytamy w ostrzeżeniu GIS. - Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o. rozpoczęły proces wycofywania kwestionowanej partii produktu. Proces ten jest nadzorowany przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego Zakłady Mięsne „OLEWNIK-BIS” Sp. z o.o. poinformowały konsumentów o wycofaniu produktu i możliwości jego zwrotu do miejsca zakupu.

Dalej, w zaleceniach dla konsumentów, GIS podaje, że "nie należy spożywać kielbasy o numerze partii wskazanej w komunikacie, szczególnie na surowo, z uwagi na potencjalne zagrożenie dla zdrowia".

Wskazany produkt podanego producenta kupiła w jednym z iławskich marketów nasza Czytelniczka.

Jak nam przekazała, sklep zapewnił ją, iż chodzi o inną partię, ale nie mając dostępu do jej numeru, nie była w stanie sama tego zweryfikować i niepokoiła się.

- Przecież gdy kupuje się "przy ladzie", takich danych jak numer partii w ogóle nie ma - wskazuje mieszkanka. - Trudno o informację, gdzie dokładnie trafiła kiełbasa, do jakich sklepów. Może się dowiedzieć?

Próbowaliśmy ustalić ten istotny szczegół, ale niestety lista konkretnych placówek handlu detalicznego, gdzie mogą znajdować się objęte ostrzeżeniem produkty, nie jest dostępna. Nie ma jej ani GIS, ani sam producent, którego przedstawiciel w rozmowie z nami wyjaśnił, iż firma jest dużym producentem współpracującym z dystrybutorami. Dopiero ci przekazują towar bezpośrednio do sklepów. Firma ma zasięg ogólnopolski i faktycznie kiełbasa, również jej partia objęta ostrzeżeniem, może znajdować się w sklepach w całym kraju.

- Zakwestionowana partia to łącznie około 900 kg produktu. Poczerniające jest to, że już ponad połowa tej partii do nas wróciła - podał nam przedstawiciel zakładu. - Chcę podkreślić, że sami wykryliśmy wadę produktu w procesie kontroli jakości i zgłosiliśmy ją inspekcji weterynaryjnej. Natychmiast też przekazaliśmy stosowne informacje naszym kontrahentom i poprosiliśmy ich o zwrot towaru, który zostanie zniszczony.

W Głównym Inspektoracie Sanitarnym pytamy, czy jest się czego bać.

- Nie ma powodów do paniki, ale też nie jest to błaża sprawa. Warto wiedzieć, iż bakterie Listeria monocytogenes świetnie namnażają się w warunkach panujących w lodówkach. Są natomiast wrażliwe na wysoką temperaturę. Ugotowanie kiełbasy praktycznie wyklucza możliwość zatrucia, ponieważ bakterie giną. Po ugotowaniu sam bez obaw zjadłbym taką kiełbasę - odpowiada Jan Bondar, rzecznik prasowy GIS. - Szczególną ostrożność zalecam natomiast konsumentom o obniżonej odporności, cierpiącym na przewlekłe choroby oraz kobietom w ciąży.

Przy okazji rzecznik GIS uczula konsumentów, by regularnie czyścili lodówki. "Lodówkolubnych" bakterii, takich jak Listeria monocytogenes, jest więcej i faktycznie mogą one zagrazić naszemu zdrowiu, zwłaszcza jeśli jesteśmy osłabieni.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/55105-gis-ostrzega-bakterie-w-kielbasie-slaskiej-czy-jest-sie-czego-bac>