



Kupiłeś te jaja? Nie jedz! [UWAGA: SALMONELLA]

data aktualizacji: 2021.09.11



Popularny produkt z największej sieci dyskontów w Polsce skażony salmonellą, ostrzega konsumentów Główny Inspektor Sanitarny. To bakteria, która może powodować infekcje układu pokarmowego o różnym przebiegu i nasileniu objawów: od łagodnych po gwałtowne.

GIS podaje szczegóły dotyczące skażonej partii. Sprawdź, czy przypadkiem nie masz jej w domu.

Bakterię Salmonella Enteritidis stwierdzono na powierzchni skorupki oraz w treści jaj konsumpcyjnych.

- Spożycie produktu bez właściwej obróbki termicznej lub możliwe przeniesienie bakterii z jaj na inne powierzchnie, może prowadzić do zakażenia

człowieka i wystąpienia salmonellozy - ostrzega GIS.

Szczegóły dotyczące produktu:

- Produkt – jaja świeże L Moja Kurka.
- Najlepiej spożyć przed: 17.09.2021.
- Numer partii: 17/09/2021 PSK 98.
- Kod na skorupkach jaj: 3PL30211306.
- Producent: Specjalistyczne Gospodarstwo Rolne Augustyniak Dariusz, ul. Wiejska 55, 62-060 Stęszew Będlewo, Zakład Pakowania Jaj Zaparcin PL30215904WE.
- Wyprodukowano dla: Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn.

- Nie należy spożywać partii jaj określonej w tym ostrzeżeniu, szczególnie na surowo, z uwagi na potencjalne zagrożenie dla zdrowia. Należy również pamiętać, że bakterie obecne na powierzchni skorupki mogą zostać przeniesione na inne powierzchnie w wyniku kontaktu z zanieczyszczonymi jajami - uczuła Główny Inspektor Sanitarny.

Zasady ostrożności w obchodzeniu się z jajami znajdują się na stronie internetowej Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny:
<https://www.pzh.gov.pl/jaja-co-powinienes-wiedziec-2>.

GIS/red. kontakt@infoilawa.pl.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/65397-kupiles-te-jaja-nie-jedz-uwaga-salmonella>