

בבדיקה שגרתית שנערכה על ידי משרד הבריאות ומעבדה של סלטי שמיר נמצאו חיידקי ליסטריה מונוציטוג'ינס

בסלט ביצים ואבוקדו עם ביצים וכן בסלט חציל קלוי בטחינה

ללא חומר משמר

בבדיקות שגרתיות שנערכות על ידי משרד הבריאות ומעבדה חיצונית של סלטי שמיר נמצאו חיידקי ליסטריה מונוציטוג'ינס בסלט ביצים של החברה באריזה של 250 גר' פג תוקף 7.11.13 ובסלט אבוקדו עם ביצים באריזות של 250 גרם פג תוקף 20.11.13 וכן בסלט חציל קלוי עם טחינה מסדרת מוצרים ללא חומר משמר שאינם כבר על המדף פג תוקף 31.10.13.

חיידקי ליסטריה מונוציטוג'ינס עלולים לגרום להפלות בקרב נשים הרות ולפגיעה באנשים בעלי מערכת חיסון ירודה.

סלטי שמיר אוספים את המוצרים מעל מדפי השיווק ברשתות ומי מקהל הצרכנים שרכש אותם מוזמן לפנות לשירות הלקוחות להחזיר את הסחורה ויזוכה.

יש לציין כי במוצרים נוספים של סלטי שמיר לא נמצאו חיידקי הליסטריה מונוציטוג'ינס והם ראויים למאכל.

משרד הבריאות עורך ביקורות תברואתיות בכל ענף המזון, ובביקורות התברואתיות נבדקים המצב התברואתי של העסק, מקור המזון, אחזקתו והטיפול למניעת חיידקים מחוללי מחלות.

עמי גיא מבעלי סלטי שמיר מסר: "המפעל שלנו, מהוותיקים בישראל, פעל, פועל וימשיך לפעול לשימור וקיום רמה תברואתית מעולה. אנו מעסיקים באופן שוטף חברה ומעבדה המתמחים בבטיחות מזון המספקים לנו שירותי יעוץ ובקרה, לרבות ביצוע בדיקות יזומות ואקראיות אחת לשבוע. ייצור הסלטים שלנו באישור משרד הבריאות.

צוות מטעם חברת הייעוץ עובדים איתנו צמוד בודק את הממצאים ואנו נפיק את הלקחים הנדרשים במיידית וננקוט בכל פעולה מתקנת".