

Rzeszów, dnia 17 sierpnia 2023 roku

FOODCRAFTERS S.C.
35-601 Rzeszów, ul. Ćwiklińskiej 2
NIP 5170397074
REGON 382390077

Szanowni Państwo

OŚWIADCZENIE

W związku z ostatnimi doniesieniami medialnymi dotyczącymi ujawnionych przypadków zatrucia bakterią Salmonella dzieci uczęszczających do placówek przedszkolnych i żłobków, dla których żywienie zapewniane jest przez nasze przedsiębiorstwo, pragniemy Państwu przekazać ustalenia całościowo ujawniające aktualny stan wiedzy w tym przedmiocie.

Po pierwsze, jest nam niezwykle przykro z powodu problemów zdrowotnych dzieci, u których wykryto zatrucie bakterią Salmonella. Również sami będąc rodzicami, rozumiemy emocje i stres jaki muszą teraz przeżywać ich rodzice, a także rodzice pozostałych dzieci będących podopiecznymi placówek, którym zapewniamy wyżywienie.

Od przeszło tygodnia Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie prowadzi w naszym obiekcie znajdującym się przy ul. Olbrachta w Rzeszowie kontrolę związaną z wykrytymi przypadkami zatrucia bakterią Salmonella. O pojawiających się przypadkach zatruc dowiedzieliśmy się dopiero w czasie rozpoczęcia kontroli. W jej toku zostały przeprowadzone badania pobranych próbek żywności oraz tym trzykrotne badania zatrudnionych przez nas pracowników. Do tej pory żadne z przeprowadzonych badań nie wykazało obecności bakterii Salmonella. Aktualnie zdecydowano o pobraniu czwartej próby badawczej od naszych pracowników.

Przekazywane przez media informacje o nałożeniu mandatu w związku z prowadzoną kontrolą zostały w naszej ocenie przekazane w taki sposób, aby wywołać wrażenie zależności z zatruciami bakterią Salmonella. Przyznajemy, że decyzją z dnia 14 sierpnia 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie stwierdził nieprawidłowości w naszym przedsiębiorstwie. Decyzja odnosi się do: 1 opakowania kiełków słonecznika, pół opakowania kiełków rzodkiewki (oba te produkty nie są przez nas stosowane przyżywieniu dzieci), 0,8 kg parówek luksusowych oraz kefiru w łącznej wadze 1,2kg. Zgodnie z otrzymaną decyzją zutylizowaliśmy wskazane produkty. Nie mają one jednak żadnego związku z przypadkami zatruc dzieci bakterią Salmonella.

Odnosząc się do omawianej sytuacji, koniecznym jest wskazać chronologię wydarzeń ostatnich tygodni. Według Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie, pierwsze przypadki zatruc miały miejsce w dniach 24-25 lipca 2023 r. Od tamtego czasu, czyli przez około 4 tygodnie, wedle posiadanej przez nas wiedzy ujawniono 31 przypadków zatrucia wśród dzieci uczęszczających placówek, którym zapewniamy wyżywienie. Podkreślić jednak należy że przypadki te pojawiają się stopniowo, nie dotyczą jednego bądź dwóch dni.

Nasze przedsiębiorstwo dziennie zapewnia wyżywienie dla około 1300 dzieci w 42 placówkach. Ujawnione na dzień dzisiejszy przypadki zatruc dotyczą dzieci, które łącznie uczęszczają do 12 placówek. Posiłki przygotowywane są wspólnie w obiekcie przy ul. Olbrachta w Rzeszowie. System pracy nie przewiduje przygotowania posiłków osobno dla każdej placówki lub grupy placówek. Przygotowane łącznie dania (łącznie również poddawane obróbce cieplnej- co niezwykle istotne w kontekście zatrucia bakterią Salmonelli), dzielimy w przy pakowaniu wedle potrzeb każdego z miejsca, do którego dowozimy wyżywienie.

W tym miejscu chcemy z całą stanowczością podkreślić, iż nie ignorujemy możliwości zatrucia bakterią Salmonelli w ujawnionych przypadkach przez przygotowane przez nas wyżywienie. Aktywnie współpracujemy z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie, udzielając wszelkich wyjaśnień, godząc się na wszelkie pobrania próbek i przeprowadzanie badań. Również osobiście podejmujemy kroki w celu przeprowadzenia wewnętrznej kontroli jakości procesu przygotowania żywności.

Obecnie najważniejszą dla nas sprawą jest wyjaśnić okoliczności ujawnionych zatruc, a także skontrolować wdrożone przez nas procedury. Pragniemy podkreślić, że nasza firma od samego początku stawia niezwykle nacisk na kwestie związane z bezpieczeństwem osób przez nas karmionych. Mamy świadomość odpowiedzialności spoczywającej na firmie, która dziennie zapewnia wyżywienie najmłodszym 1300 dzieciom. Potwierdzają to przedstawiciele kontrolującej nas instytucji, wskazując że procedury HACCP oraz sam obiekt będący przedmiotem kontroli jest wysokiej jakości pod względem zachowania zasad bezpieczeństwa żywności.

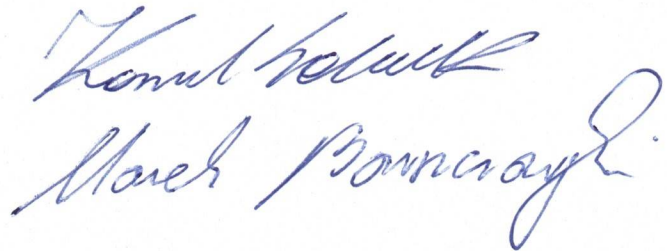
Musimy jednak zaznaczyć, iż na chwilę obecną brak jest jasnych okoliczności przemawiających za tym, że to nasza żywność stanowiła przyczynę zatruc w ujawnionych przypadkach. Jesteśmy w stałym kontakcie z przedstawicielami placówek, w których ujawniono te przypadki. Spotykamy się z relacjami, które wprost wykluczają możliwość zatrucia dziecka poprzez nasze żywienie, gdyż w m.in. tamtym czasie nie przebywało ono w placówce. Nasze wątpliwości wzbudza również skala zatruc. W naszej ocenie, biorąc pod uwagę sposób naszej pracy, ilość dziennie przygotowywanych posiłków i ilość dzieci korzystających z naszego żywienia, niewytłumaczalnym jest taka ilość zatruc. W przypadku zbiorowego żywienia, jakie niewątpliwie ma miejsce w omawianym przypadku, wedle wiedzy uzyskanej od zapytanych przez nas specjalistów, zbiorowe zatrucie powinno przyjąć zdecydowanie większą skalę, szczególnie jeżeli żywione były dzieci, czyli osoby cechujące się niższą odpornością niż osoby dorosłe. Potwierdzają to również niedawne przypadki zatruc w miejscach gastronomicznych.

Jak zostało to już wcześniej podkreślone, jest dla nas sprawą najwyższej wagi ustalić, czy nasza firma jest powodem zatruc bakterią Salmonella. Przez wiele lat budowaliśmy naszą firmę i jej reputację na naczelnej zasadzie: bezpieczeństwo żywienia jest najważniejsze. Jesteśmy gotowi na każde działanie mające na celu ustalić te kwestie, a także podnosimy dodatkowo standardy naszej pracy. W tym celu podjęliśmy decyzję o zakupie ozonatora, dzięki któremu podniesiemy dodatkowo poziom bezpieczeństwa dostarczanego przez nas żywienia najmłodszym.

Niniejsze oświadczenie jest wolą wykazania, że nasze działania zawsze były i nadal będą transparentne. Dlatego też będziemy Państwa informować o kolejnych kluczowych informacjach ujawnionych podczas przeprowadzanej kontroli.

Z wyrazami szacunku

Kamil Solarek i Marek Barszczowski



Handwritten signatures of Kamil Solarek and Marek Barszczowski in blue ink. The signature of Kamil Solarek is on the top line, and the signature of Marek Barszczowski is on the bottom line.