

Wiadomo, czym zatruli się klienci Green Caffè Nero

data aktualizacji: 2018.06.05



Ciasto chałwowe, „zielony mech” i tort bezowy - tymi wyrobami, według ustaleń Sanepidu, zatruli się klienci stołecznych kawiarni Green Caffè Nero.

Przypomnijmy, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawie prowadzi dochodzenie epidemiologiczne w sprawie zbiorowego zatrucia pokarmowego w sieciowych kawiarniach Green Caffè Nero. „Podejrzany i wskazany przez osoby chore nośnikiem zakażenia były prawdopodobnie 3 rodzaje ciast z kremem (chałwowe, tort bezowy, ciasto „zielony mech”)” - czytamy w najnowszym oświadczeniu Sanepidu, przesłanym do redakcji portalu wiadomoscihandlowe.pl przez **Joannę Narożniak**, rzeczniczkę Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie.

Jak ustalił Sanepid, u pierwszych dwóch osób objawy chorobowe wystąpiły już po trzech godzinach od spożycia ciasta. Według inspektorów w poniedziałek 4 czerwca wiadomo było o 24 przypadkach zachorowań, z czego 16 osób trafiło do szpitala, wśród nich jedno dziecko.

- Podczas przeglądu dokumentacji medycznej uzyskano informację o wstępnym rozpoznaniu - salmonelloza - informuje Joanna Narożniak.

Inspektorzy weszli do kawiarni wskazanych przez chorych w niedzielę 3 czerwca. Tego dnia skontrolowano pięć lokali oraz zakład produkcyjny. - Podczas kontroli we wszystkich

skontrolowanych kawiarniach stwierdzono niewłaściwe przechowywanie produktów spożywczych - niezachowany reżim temperatury. W wyniku powyższego wycofano wszystkie ciasta z kremem będące w obrocie w poszczególnych obiektach. Jednocześnie za stwierdzone nieprawidłowości nałożono grzywny w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 2,5 tys. zł - informuje Narożniak.

Sieć kawiarni poinformowała, że zgodnie z zaleceniami pokontrolnymi wycofuje ze wszystkich obiektów z całej sieci wszystkie podejrzane partie ciast i kanapek z obrotu handlowego. Wszystkie lokale działają.

W poniedziałek wieczorem głos zabrał Adam Ringer, prezes Green Caffè Nero. W oświadczeniu opublikowanym w serwisie Facebook przeprosił za zdarzenie i zapewnił, że operator bierze całkowitą odpowiedzialność za sytuację. Dodał, że firma pozostaje w kontakcie z osobami, które zachorowały. Zagwarantował także "odpowiednie rekompensaty" poszkodowanym.

Na wiosnę Green Caffè Nero przeprowadziło kampanię wizerunkową, w której firma podkreślała, że dostępne w jej lokalach jedzenie jest przygotowywane przez firmę od podstaw, „jak w restauracji”. Sam Ringer w wywiadzie udzielonym w grudniu ub.r. portalowi wiadomoscihandlowe.pl zapewnił, że jeśli chodzi o składniki i dostawców, to firma stawia na jakość. „Nasze pieczywo jest na zakwasie Levain, bryndzę sprowadzamy oryginalną, certyfikowaną z Nowego Sącza, podobnie ser koryciński, kurczak jest karmiony wyłącznie kukurydzą, mięso przyrządzamy metodą sous vide, jaja pochodzą z hodowli na wolnym wybiegu, nie ma mowy o klatkowych” - podawał przykłady Ringer.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/wiadomo-czym-zatruli-sie-klienci-green-caffe-nero,47595>