

# KFC România - reacție după ce s-au găsit urme de fecale în ...



2019-10-24 09:00:56

Lanțul de restaurante KFC a oprit din funcționare toate magazinele de gheață, după ce o bacterie a fost descoperită în control ANPC.

Verificările au avut loc marți în una din locașurile KFC din Capitală. Este vorba despre zona Vitan.

Mai exact, inspectorii de la Protecția Consumatorilor au descoperit bacteria Clostridium, bacterii coliforme și enterococi (n.r. provenite din materii fecale) în gheața produsă de KFC.

Într-un comunicat, compania precizează că are proceduri stricte de management și gestionare a gheții.

Am luat la cunoștință, din spațiul public, de rezultatele buletinelor de analiză apărute ca urmare a controlului efectuat de ANPC în restaurantele KFC. Dorim să precizăm încă de la început că avem proceduri stricte de management și gestionare a gheții, incluzând inspecții zilnice, săptămânale și curățări periodice ale mașinilor de gheață. În plus, realizăm teste independente frecvente ale gheții în toate restaurantele noastre. Cu privire la rezultate prezentate de ANPC în spațiul public, dorim să comunicăm că ne asumăm întreaga responsabilitate și le cerem scuze clienților noștri pentru neplăcutul care ar fi putut să apară. În acest moment, am demarat o investigație internă pentru a determina cauzele care au condus la această situație ce ne-a surprins în mod neplăcut. Astfel, vă informăm că am decis oprirea tuturor mașinilor de gheață în toate restaurantele KFC din țară până la finalizarea verificărilor interne?, se arată în comunicat.

KFC România vă asigurăm că va aplica măsuri stricte pentru a combate și a preveni astfel de situații în viitor.

Pentru siguranța consumatorilor, ne luăm angajamentul că vom aplica măsuri stricte pentru a combate și a preveni astfel de situații în viitor. Dorim să precizăm că, în cadrul restaurantelor KFC, există deja proceduri de bună practică bazate pe principiile HACCP ce presupun un sistem riguros de analiză a riscurilor în punctele critice de control pe toate etapele lanțului alimentar. Avem un sistem de evaluare periodică la nivel de produse, furnizori și procese pentru a ne asigura că toate standardele de calitate impuse prin lege sunt respectate?, precizează compania.