

22. maí 2013

## FRÉTTATILKYNNING

Í reglubundnu eftirliti með Salmonellu í kjúklingaslátrun liggur fyrir rökstuddur grunur um að Salmonella hafi greinst í einum kjúklingahópi Reykjagarðs. Umræddur kjúklingahópur hefur verið rannsakaður í eldi áður en kjúklingarnir voru slátraðir án þess að Salmonella hafi fundist. Sýnin eru enn í greiningu hjá Tilraunastöð Háskóla Íslands í meinafræði að Keldum og verður sent til staðfestingar á sýkladeild Landspítalans. Endanleg staðfesting mun væntanlega liggja fyrir í lok vikunnar.

Reykjagarður hefur nú þegar innkallað afurðir með rekjanleikanúmerið 002-13-15-7-03 í varúðarskyni. Neytendur sem hafa keypt kjúklinga með þetta rekjanleikanúmer, eru beðnir um að skila inn vörum þar sem varan var keypt.

Tekið skal fram að ef áprentaðar leiðbeiningar um eldun á umbúðum er fylgt, er ekki talin hætta á að fólki geti smitast af Salmonellu ef kjarnhiti náir 72°C. Ekki liggur fyrir grunur um að aðrar afurðir hjá Reykjagarði séu mengaðir af Salmonellu.

Kontaktaðili hjá Reykjagarði fyrir fjölmiðla er:  
Jarle Reiersen, dýralæknir/framleiðslustjóri

sími 856 4420