

29. mars 2015

FRÉTTATILKYNNING

Í reglubundnu eftirliti með Salmonellu í kjúklingaslátrun liggur fyrir rökstuddur grunur um að Salmonella hafi greinst í einum kjúklingahópi Reykjagarðs. Umræddur kjúklingahópur var rannsakaður áður en honum var slátrað án þess að Salmonella hafi fundist. Sýnin eru enn í greiningu hjá Tilraunastöð Háskóla Íslands í meinafræði að Keldum og verða send til staðfestingar á sýkladeild Landspítalans. Endanleg staðfesting mun væntanlega liggja fyrir í næstu viku.

Reykjagarður hefur nú þegar hafið innköllun afurða með rekjanleikanúmerið 001-15-08-1-01. Neytendur sem hafa keypt kjúklinga með þessu rekjanleikanúmeri eru beðnir að skila inn vörunni þar sem hún var keypt eða til Reykjagarðs Fosshálsi 1. 110 Reykjavík

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

Kontaktaðili hjá Reykjagarði fyrir fjölmiðla er:

Magnús Huldar Ingþórsson

framleiðslustjóri

sími 856 4425