



Jedz smacznie, żyj zdrowo

**Stanowisko Nestlé Polska dotyczące podejrzenia obecności ciała obcego w jednym opakowaniu produktu Kaszka ryżowa Malina**

5 września 2017

Jakość i bezpieczeństwo naszych produktów jest naszym priorytetem. Pragniemy zapewnić, że dokładamy wszelkich starań, by wszystkie nasze produkty spełniały rygorystyczne wymagania jakościowe, a każdy sygnał o jakiegokolwiek nieprawidłowości traktujemy z wielką powagą.

Dlatego też poprosiliśmy Panią, od której otrzymaliśmy zgłoszenie, o jak najszybszy kontakt z Serwisem Konsumenta i podanie nam nazwy produktu i numeru partii. Następnie niezwłocznie przystąpiliśmy do analiz.

Zanim produkt trafi do sprzedaży, przechodzi przez kilka etapów weryfikacji jeszcze w fabryce. Tylko te produkty, które uzyskają pozytywny wynik kontroli, mogą być przeznaczone do dalszej dystrybucji. Dotyczy to również naszych kaszek dla niemowląt. W ich przypadku, w trakcie pakowania produkt przechodzi przez sito o średnicy oczka 3,5 mm, a także jest sprawdzany przez urządzenie do wykrywania potencjalnych ciał obcych. Gotowy wyrób poddawany jest również analizie mikrobiologicznej i sensorycznej. W przypadku partii produktu, z której pochodzi wspomniana kaszka, wszystkie przeprowadzone kontrole potwierdziły, że wyrób spełniał wymagane standardy, a proces produkcyjny przebiegał bez zakłóceń. Dzięki temu gotowy produkt został dopuszczony do sprzedaży.

Przeprowadzone zostały badania prób kontrolnych z tej partii kaszki. Nie stwierdzono w nich zbryleń ani innych ciał obcych. Potwierdzono też, że wszystkie systemy zabezpieczeń w czasie produkcji tej partii działały prawidłowo.

Badaniu poddaliśmy także produkt, który przekazała nam konsumentka. Na podstawie przeprowadzonej wnikliwej analizy badań mikrobiologicznych, fizyko-chemicznych i sensorycznych zgłoszonego produktu okazało się, że otrzymane ciało obce to zlepek kaszki. Zarówno badania zlepu pod mikroskopem jak i badania mikrobiologiczne, wykluczyły obecność w nim pleśni, a niebieskawe zabarwienie było spowodowane zmianą koloru maliny (składnika kaszki) pod wpływem wilgoci – wody, mleka.

Przeprowadzono także szereg symulacji, w trakcie których podobne zlepy kaszki wytworzyły się w wyniku działania wilgoci - użycia mokrej łyżki, przechowywania przy źródle pary wodnej oraz wysokiej temperatury.

O wynikach badań poinformowaliśmy zarówno konsumentkę jak i Inspekcję Sanitarną.

Laurent Alsteens  
Dyrektor Działu Nestlé Nutrition Polska S.A.