

السعودية.. إغلاق مصنع «مايونيز» وسحب جميع منتجاته من الأسواق



أعلنت وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان السعودية، اتخاذ إجراءات صارمة بعد ظهور حالات تسمم غذائي لأشخاص تناولوا الطعام في أحد مطاعم الوجبات السريعة بالرياض.

وأصدرت الوزارة بياناً عبر حسابها على منصة «إكس»، أكدت أنه وفقاً لما ورد من الهيئة العامة للغذاء والدواء واستمراراً للإجراءات التي تعمل عليها الجهات الحكومية السعودية، بشأن ظهور حالات التسمم في مطعم بمدينة الرياض مؤخراً، فقد أظهرت إحدى نتائج التحاليل المخبرية التي أجرتها الهيئة وجود بكتيريا «كلوستريديوم بوتولينوم» المسببة للتسمم الوشيحي في عينة من مادة المايونيز.

وتم العثور على البكتيريا في «BON TUM» وأضاف بيان الوزارة أن المايونيز المؤدي للتسمم كان من نوع منتجاتها، وكذلك داخل أحد مصانعها.

وأوضح البيان أن الوزارة قامت بالتعاون مع الهيئة والجهات ذات العلاقة، باتخاذ إجراءات إضافية؛ تضمنت إيقاف

توزيع المنتج المذكور، وسحبه من الأسواق والمنشآت الغذائية في جميع مدن السعودية، وإيقاف المصنع تمهيداً لتطبيق الإجراءات النظامية

كما أمرت الوزارة بسحب الكميات المتبقية من المايونيز في المصنع بجميع التشغيلات وكل تواريخ الصلاحية، وإبلاغ جميع المتعاملين مع المصنع من مطاعم ومنشآت غذائية بإتلاف جميع ما لديهم من كميات

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024