

## بعد وفاة طفلين.. اتهام «نستله» بالقتل غير العمد في «قضية تلوث» بفرنسا



باريس - (أ ف ب)

أعلنت شركة «نستله» بفرعها الفرنسي الجمعة، توجيه القضاء المحلي اتهامات إليها في تحقيق بشأن تلوث منتجات بيتزا من ماركة بويتوني التابعة للمجموعة العملاقة ببكتيريا الإشريكية القولونية، يُشتبه في أنه تسبب بوفاة طفلين، في فضيحة ألحقت أذى كبيراً بسوق البيتزا المجمدة.

كما يُشتبه في أن منتجات البيتزا الملوثة هذه تسببت في أمراض لعشرات الأطفال، مع مخاوف من تبعات خطيرة تشمل تلف الكلى على سبيل المثال.

ووجه الاتهام إلى شركة تابعة لـ«نستله» تدير مصنعاً في كودري (شمال فرنسا) حيث تُصنع البيتزا، وشركة «نستله فرنسا» في «الثاني من تموز/يوليو والرابع منه على التوالي»، وفق بيان للشركة.

وقالت ناطقة باسم «نستله فرنسا» إن التهم تشمل «القتل غير العمد، والتسبب بإصابات بصورة غير متعمدة، والخداع».

وتعدّر اتصال وكالة فرانس برس الجمعة بالنيابة العامة في باريس للحصول على تعليق منها.

ومن سان جان دو لوز (جنوب غرب)، قالت جنيفر، والدة الطفلة إيليا البالغة حالياً خمس سنوات، إنها «مرتاحة

للغاية» لهذا الاتهام، مشيرة إلى أنها «تتطلع» إلى المحاكمة.

وأضافت «أريد أن تُدان بويتوني، لقد ناضلتُ من أجل أن يكون لابنتي مستقبل في حال إصابتها بمشكلات في الكلى لاحقاً».

وأوضحت لووكالة فرانس برس الجمعة أن ابنتها كانت «من بين الأطفال الـ15 الأكثر تضرراً»، ودخلت المستشفى لفترة تقرب من ثلاثة أسابيع.

وقال المحامي بيار ديبويسون الذي يمثل نحو ستين من الضحايا لووكالة فرانس برس إن «هذه خطوة حاسمة في فهم أصول هذه المأساة. العائلات الكثيرة التي أمثلها كانت تنتظر ذلك بفارغ الصبر».

وأضاف «لا يسعنا إلا أن نأمل بأن يؤدي القرار الاتهامي بحق شركة نستله إلى تشجيع مجموعات الأغذية الزراعية الكبيرة بقوة على تعزيز الضوابط الداخلية بشكل كبير من أجل ضمان سلامة الأغذية للمستهلكين».

المدافعة عن المستهلكين، قائلاً Foodwatch France «وعلق فرانسوا لافورغ، محامي جمعية «فودووتش فرانس» القضاء الجنائي يتقدم أخيراً في هذه القضية ذات التبعات المأساوية، ونأمل في أن يساعد ذلك في تحديد كل المسؤوليات، مهما كانت».

وأوضحت ناطقة باسم شركة «نستله فرانس» لووكالة فرانس برس، أنه بالتوازي مع الإجراءات القانونية، «جرى التوصل إلى اتفاق تعويض مع نحو ستين عائلة وما زالت المناقشات جارية مع آخرين».

«وأضافت «يهدف هذا النهج الودي إلى تقديم الدعم الفوري للعائلات

## • بيع المصنع

وجرى تنبيه السلطات الفرنسية في شباط/فبراير 2022 بزيادة في حالات الفشل الكلوي لدى الأطفال، بسبب تلوث بيكتيريا الإشريكية القولونية.

والتي تؤدي عادة إلى فشل كلوي حاد (HUS) وكان معظم الأطفال المعنيين مصابين بمتلازمة انحلال الدم اليوريمي ومشكلات دموية خطيرة، مع احتمال الإصابة بالغيبوبة أو الوفاة.

وسرعان ما أثبتت السلطات الصحية وجود صلة بين هذه الحالات واستهلاك الأطفال للبيتزا. وكانت شركة نستله وأغلقت خطي الإنتاج في مصنعها الواقع في شمال فرنسا. Fraich'Up «سحبت منتجاتها من نوع «فريش آب» واعتبرت الشركة الفرنسية التابعة لمجموعة نستله الرائدة عالمياً في الصناعات الغذائية أن «تلوث الدقيق» قد يكون التفسير «الأرجح» لوجود البكتيريا في البيتزا التي تنتجها. وبحسب السلطات المحلية، أبرزت عمليات التفتيش الصحية «وجود قوارض» و«نقصاً في الصيانة والتنظيف في مناطق التصنيع».

وألحقت الفضيحة ضرراً دائماً بصورة «نستله» ومنتجاتها من البيتزا المجمدة. وبعد مرور عام على هذه القضية، أعلنت «نستله» إغلاقاً دائماً لهذا المصنع الذي كان أعيد تشغيله جزئياً لبضعة أشهر، بسبب انخفاض المبيعات.

الإيطالية التي أوضحت أنها تريد Italpizza «وأعدت الشركة بيع الموقع في شباط/فبراير 2024 لشركة «إيتالبيتزا» استئناف الإنتاج في خريف 2024