

Wyjaśnienie

Nawiązując do artykułu pt. "Co jest w szynce zamiast szynki", chcielibyśmy wyjaśnić, że Inspekcja Handlowa przeprowadza badania produktów w miejscu sprzedaży, oceniając przede wszystkim warunki przechowywania i prezentacji produktów, nie ma natomiast uprawnień do oceniania warunków produkcji czy też samych producentów mięsa (to robi inspekcja weterynaryjna). Jeżeli produkty przechowywane są w miejscu sprzedaży zgodnie z deklaracją na opakowaniu (odpowiednia temperatura), nie powinny się psuć przed upływem terminu przydatności do spożycia.

Zmiany, które wymieniono w tekście w kontekście naszych produktów, są głównie zmianami wynikającymi z niewłaściwego przechowywania produktów w miejscu sprzedaży. Dla przykładu: "nieczysty, kwaskowy smak i zapach, powierzchnia wilgotna i oślizgła" to typowe zmiany organoleptyczne, wynikające przede wszystkim z przerwania ciągu chłodniczego. Zakłady produkujące paróweczki dla dzieci Morlinki i parówki Krakuski, przestrzegają ściśle reżimu sanitarnego i procedur dotyczących bezpieczeństwa żywności (system HACCP). W związku z tym nasze produkty mięsne odpowiednio przechowywane, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, powinny zachować najwyższą jakość i być bezpieczne dla konsumenta. Prosimy więc naszych konsumentów o zwracanie bacznej uwagi na warunki przechowywania produktów mięsnych w sklepie, na temperaturę w lodówce, wygląd i zapach wędlin. Jest to szczególnie ważne latem, podczas upałów.

Mając na uwadze dobro konsumentów i dbałość o wizerunek marki Krakus i marki Morlinki, prosimy naszych konsumentów o raportowanie wszelkich przypadków nieprawidłowego przechowywania żywności w punktach handlowych do naszego serwisu konsumenckiego pod numerem telefonu 0801 205 081 lub na adres e-mailowy serwis_konsumenta@morliny.pl.

Pozdrawiam serdecznie,
Lidia Zalewska
Menedżer ds. Produktowego Public Relations
Animex Sp. z o.o.