Warszawa, 04.09.2020

**Oświadczenie dot. produktów z dodatkiem rukoli**

**W trosce o zdrowie naszych gości informujemy, że 2 września 2020 roku otrzymaliśmy od naszego dostawcy, firmy Eisberg sp. z o.o. informację, że w niektórych partiach produktów z dodatkiem rukoli, które dostarcza między innymi do naszych restauracji, wykryto obecność bakterii salmonella. Obecnie w naszych restauracjach znajdują się produkty z dodatkiem rukoli z właściwą mikrobiologią.**

Niezwłocznie po otrzymaniu informacji od producenta, produkty z dodatkiem rukoli z wadliwych partii zostały wycofane i poddane utylizacji. Produkty z dodatkiem rukoli z wymienionych partii były sprzedawane w dniach 27 sierpnia – 2 września w wybranych restauracjach McDonald’s, wymienionych w załączonej liście.

W imieniu McDonald’s Polska oraz producenta - firmy Eisberg przepraszamy wszystkich gości naszych restauracji za zaistniałą sytuację.

Wraz z dostawcą podjęliśmy czynności wyjaśniające mające na celu ustalenie przyczyn zdarzenia,   
a także uniknięcia tego rodzaju sytuacji w przyszłości. Zapewniamy, że w kwestii jakości i bezpieczeństwa żywności w McDonald’s nie ma kompromisów. Stosujemy restrykcyjne procedury wewnętrzne oraz najwyższe standardy jakościowe wobec naszych dostawców. Warzywa podlegają wielokrotnym kontrolom na każdym etapie cyklu produkcyjnego.

**JAKIE PRODUKTY ZAWIERAJĄ PRODUKTY Z DODATKIEM RUKOLI?**

Produkty z dodatkiem rukoli były składnikiem następujących pozycji z menu:

* McWrap ® Caesar
* Kajzerka Jajko i Pieczarki
* Kajzerka Kurczak Premium
* McMuffin® Twarożek i Rzodkiewka
* Sałatka kurczak Premium
* Sałatka
* McWrap® Klasyczny
* Maestro Red Hot Chili

Rukola była również dostępna w opcji personalizacji produktów.

**KTÓRYCH RESTAURACJI DOTYCZY ZDARZENIE?**

Skażone pałeczkami salmonelli partie produktów z dodatkiem rukoli były dostępne w restauracjach   
w województwach podkarpackim, małopolskim, śląskim, opolskim i dolnośląskim. Pełna lista   
w załączeniu.

**CO JESZCZE POWINIENEM WIEDZIEĆ?**

Goście, którzy odwiedzili wskazane restauracje i zamówili w nich produkty zawierające produkty   
z dodatkiem rukoli wskazane powyżej, powinni w najbliższych dniach obserwować swój stan zdrowia. Zjedzenie powyższych produktów może prowadzić do choroby zwanej salmonellozą. Pierwsze objawy choroby pojawiają się w okresie od 6 godzin do 3-7 dni od momentu kontaktu z czynnikiem zakaźnym.

Po odkryciu niepokojących objawów, tj. zatrucia pokarmowe, bóle brzucha, mdłości, wymioty i gorączka należy niezwłocznie zgłosić się do lekarza pierwszego kontaktu.

**W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:** [biurprasowe@mcdonalds.pl](mailto:biurprasowe@mcdonalds.pl)

\*\*\*

McDonald’s Polska rozpoczął działalność w 1992 roku, otwierając pierwszą restaurację w Warszawie. Obecnie w Polsce działa 449 restauracji sieci, które zatrudniają ponad 27 000 osób. 392 z nich to obiekty prowadzone przez 74 niezależnych przedsiębiorców w oparciu o umowę franczyzy z McDonald’s.

**Dodatkowe informacje:**

Biuro prasowe McDonald’s Polska: tel. (022) 211 58 65. Agencja 24/7Communication: (022) 279 11 10

<https://mcdonalds.pl/o-mcdonalds/biuroprasowe>

<https://www.facebook.com/McDonaldsPolska>

Instagram: @mamsmakanamaka

@witamywmcdonalds

LinkedIn: [McDonald’s Polska](https://www.linkedin.com/company/mcdonald's-polska/)