

Laboratórne testy nepreukázali prítomnosť koronavírusu v potravinách a na obaloch výrobkov spoločnosti Fekollini.

„Pri laboratórnej analýze bola vylúčená prítomnosť koronavírusu u našich výrobkov a obalov. Tento stav pripisujeme zavedeniu prísnych hygienických opatrení už od 26.2.2020, zriadeniu krízového tímu a detailného krízového plánu. Každý zamestnanec nášho závodu sa vie preukázať negatívnym covid19 testom.“ uvádza Andrej Gerstner, Marketing & PR Manažér spoločnosti Fekollini.

Veterinárni inšpektori Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy (RVPS) Galanta vykonali kontrolu na mieste zameranú na preverenie bezpečnosti výroby potravín ako aj dodržiavania hygienických štandardov počas výroby.

Pri kontrole bolo preukázané, že prevádzkovateľ potravinárskeho podniku má zabezpečený a funkčný anti-COVID režim, ktorý prísne dodržiava a výrobky pochádzajúce z tejto prevádzky neohrozia zdravie spotrebiteľov, ako aj že pravdepodobnosť prenosu ochorenia potravinami je minimálna.

Tieto závery potvrdili aj výsledky laboratórnych analýz z úradne odobratých vzoriek, ktoré vylúčili prítomnosť koronavírusu na obaloch alebo vo výrobkoch.

Aj povrchy určené na styk s potravinou boli otestované na prítomnosť koronavírusu.

Zo zistení úradnej kontroly RVPS Galanta zo dňa 13.08.2020 vyberáme: *Spoločnosť má vypracované a zavedené prísne bezpečnostné opatrenia už od 26.02.2020, zriadený krízový tím a riadi sa vypracovaným krízovým plánom. Od tohto času je pri vstupe do prevádzky meraná teplota každému zamestnancovi, platí povinnosť vyplniť dotazník pri vstupe a taktiež je vstup povolený len s rúškom.*

Na prevádzke v súčasnosti pracujú len zamestnanci s negatívnym testom na COVID-19.

Spoločnosť Fekollini, s.r.o. má zavedené v rámci HACCP ako aj správnej výrobnjej praxe vysoké hygienické štandardy :

- permanentne v prevádzke vo výrobnjej hale je UV dezinfekcia vzduchu – sterilizácia vzduchu ventiláciou vzduchu cez uzavretý germicídny žiarič
- germicídne lampy v prevádzke počas noci
- samostatné dekontaminačné tímy, ktoré plošne dekontaminujú všetky priestory spoločnosti vo výrobných a nevýrobných priestoroch
- Využitie automatických foggerov, prístrojov na zahmlievanie a dekontamináciu priestorov virucidným prípravkom na báze peroxidu vodíka a aktívneho striebra
- denné čistenie a dezinfekcia ostatných priestorov

O uvedených vykonaných aktivitách boli predložené denné záznamy. Meranie teploty zamestnancom je vykonávané aj počas pracovného procesu. Na všetkých úrovniach výrobného procesu sa musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej hygieny, vrátane povinnosti nosenia rúšok, jednorázového oblečenia, kukly, rukávniky, zástery, overaly, obuvi. Denne prebieha aktívny monitoring zamestnancov o ich zdravotnom stave a je povinnosťou preukázať sa negatívnym testom na COVID pre všetkých zahraničných pracovníkov, ktorí majú záujem pracovať vo firme.

Podľa oficiálneho vyhlásenia Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín, neexistuje dôkaz, že by potraviny v súvislosti s COVID19 predstavovali pre verejnosť nejaké riziko.

O Pierre Baguette

Sme slovenský výrobca kvalitných a lahodných balených bagiet, sendvičov, panini a wrapov a svoj príbeh úspešnej značky píšeme už 23 rokov. Veríme, že bez kvalitných surovín sa nedá pripraviť kvalitné jedlo. A rovnako ani bez dobrých nápadov a odvahy sa nedajú objavovať nové svety a nové chute. Bez lásky sa zase nedá žiť – láska prechádza cez žalúdok. Ľudia sú najdôležitejší. Keď ľudia dávajú do toho svoje srdce, je to iný zážitok. Pierre je zodpovedný. K sebe, k ľuďom, k spoločnosti a k životnému prostrediu. Iba tak má to, čo robíme, zmysel. Pierre je originálny a ide si svojou cestou. Pierre sa nebojí byť priekopníkom v nových smeroch. Keď máš víziu a robíš to srdcom, dosiahaš svoj cieľ. Zvedavosť a odvaha nás poháňajú vpred. Pierre je hrdý na svoj slovenský pôvod. A francúzsky šarm. Pierre má jednoducho štýl.

Baguette je dobré jedlo. Teraz.

Sme slovenský výrobca kvalitných a lahodných balených bagiet, sendvičov, panini a wrapov a svoj príbeh úspešnej značky píšeme s vášňou už 23 rokov. Pekár, kuchár alebo obchodný zástupca, každý u nás hrá dôležitú rolu. Od rána to u nás rozvoniava čerstvým pečivom z vlastnej pekárne. Denne upečieme viac ako 200 000 produktov a mesačne pri tom spotrebujeme až 200 ton múky. Do svojich produktov vyberáme len tie najkvalitnejšie suroviny od renomovaných výrobcov. Neustále vymýšľame nové produkty, prinášame skvelé chute zo sveta. Pripravili sme už vyše 300 originálnych receptúr. Za maximálnu kvalitu ručí oceňovaný šéfkuchár a náš dobrý kamarát Marek Ort, ktorý už roky dáva Pierre Baguette nielen kulinárske know-how, ale aj kus svojho srdca. Čerstvé produkty rozvážame každé ráno do viac ako 2 000 prevádzok a ročne tak najazdíme takmer 3000 000 km. Naše dobré jedlo nájdete po celom Slovensku, ale aj v rakúskej a českej Bille a tiež v Poľsku a Slovinsku.