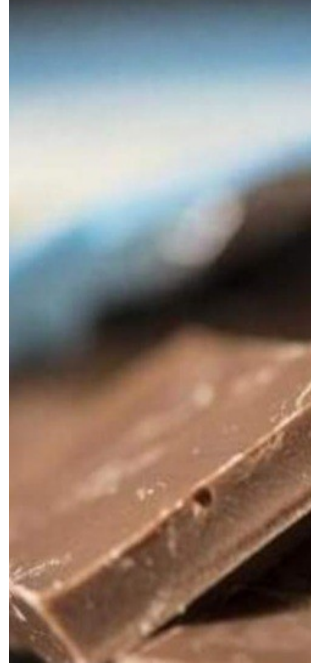


تفشي "السالمونيلا" يوقف إنتاج أكبر مصنع شوكولاتة في العالم



أوقف تفشي السالمونيلا الإنتاج في أكبر مصنع شوكولاتة في العالم ، خاصة في بلجيكا ، بحسب صحيفة ديلي ميل البريطانية .

و قالت الصحيفة أن المصنع السويسري الضخم "باري كاليبو" في بلدة "ويز" البلجيكية توقف على الفور عن تصدير المنتجات بعد اكتشاف البكتيريا الخطرة .

و حددت الشركة "الليسيثين"، كمصدر للتلوث، وهو مستحلب يستخدم بشكل روتيني في صنع الشوكولاتة، في حين تم حظر جميع المنتجات المصنعة منذ الاختبار، بحسب الصحيفة .

ويتصل مصنع Callebaut Barry حالياً بجميع العملاء الذين ربما تلقوا منتجات ملوثة، ومن ناحية أخرى لا يزال إنتاج الشوكولاتة في "ويز" البلجيكية معلقاً حتى إشعار آخر.

ولا تزال معظم المنتجات التي تم اكتشاف إنها ملوثة موجودة في الموقع، ولم تبع الشركة المنتجات

مباشرة إلى المستهلكين، لذلك لا يوجد سبب للاعتقاد بأن السلع الملوثة قد وصلت بعد إلى أرفف المتاجر.

وقامت الشركة بالاتصال بجميع عملائها ، وطلبت منهم عدم شحن أي منتجات صنعوها من الشوكولاتة الملوثة المصنوعة منذ 25 حزيران.

وينتج المصنع شوكولاتة سائلة على دفعات بالجملة ، ولم ترد تقارير حتى الآن عن إصابة أي مستهلك للشوكولاتة بالسالمونيلا الذي من أهم أعراضه الإسهال والحمى.

يذكر أن منظمة الصحة العالمية أعلنت سابقاً أنه تم إبلاغها بتسجيل أكثر من 150 إصابة بـ"السالمونيلا" مرتبطة بمنتجات الشوكولاتة في 11 دولة في أوروبا والولايات المتحدة.