

COMUNICATO STAMPA DEL 22.11.2018

**Revocata l'allerta: nessuna contaminazione da Salmonella  
nella Gelatina in Fogli Paneangeli**



Desideriamo informare tutti i nostri affezionati consumatori e clienti che **l'Istituto Superiore di Sanità ha certificato che non c'è stata alcuna contaminazione microbiologica nella Gelatina in Fogli Paneangeli** oggetto del richiamo del 25.10.2018.

L'accertamento effettuato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia per conto dell'USL Umbria1, che aveva rilevato una non conformità per presenza di Salmonella su un lotto del nostro prodotto, aveva fatto scattare la procedura di allerta e la conseguente richiesta di ritiro e richiamo.

Nel massimo rispetto della salute dei consumatori, abbiamo disposto in via precauzionale il ritiro del lotto interessato, pur nutrendo seri dubbi circa l'attendibilità del risultato delle analisi effettuate dall'IZS: tutte le nostre analisi, infatti, sia sul lotto in questione prima della sua messa in vendita, sia sui contro-campioni archiviati presso il nostro stabilimento e infine sull'aliquota di prodotto prelevata originariamente dalla USL, e poi analizzati da un laboratorio terzo, hanno mostrato la completa conformità del nostro prodotto.

Questa nostra convinzione è stata ora confermata dagli accertamenti compiuti dall'**Istituto Superiore di Sanità** il 15.11.2018 il quale **ha certificato la totale assenza di Salmonella nel nostro prodotto**.

Oltre a non aver ricevuto alcuna segnalazione di problemi legati al consumo di un prodotto che era in commercio da diversi mesi, risultava infatti alquanto improbabile l'eventualità di una contaminazione microbiologica in quanto il processo produttivo, che prevede un trattamento termico paragonabile alla sterilizzazione, porta ad escludere la sopravvivenza di eventuali cellule di Salmonella.



**cameo Italia**

cameo opera in Italia da oltre 80 anni senza mai derogare dall'impegno di garantire la qualità dei prodotti attraverso numerosi controlli sull'intera filiera produttiva, dalla qualifica dei fornitori, alla valutazione di conformità di tutte le materie prime, materiali, attrezzature ed impianti utilizzati fino alla sensibilizzazione e formazione continua del personale.