

Data: 18.07.2021

Font: *Diari de Girona*

Plana: *

<https://www.diaridegirona.cat/economia/2021/07/18/franca-retira-lots-fuet-d-55173698.html>

França retira lots de fuet d'una empresa gironina per 45 casos de salmonel·losi

-
- **«No ens han dit ni quin lot es tracta, estem convençuts de la nostra innocència», diu Embotits Caula, firma afectada**
-

Europa Press/F.B. -GIRONA

Les autoritats sanitàries franceses van anunciar ahir la retirada de tots els lots d'una marca de fuet vinculats a 45 casos de salmonel·losi, 27 dels quals afecten nens.

Segons va informar el Ministeri de Salut francès en la seva pàgina web, els casos estan vinculats al consum de fuet produït per l'empresa catalana Embotits Caula S.L., de Sant Gregori. L'esmentada relació hauria estat confirmada el 15 de juliol per la Direcció General d'Alimentació, la Direcció General de Sanitat i Salut Pública de França.

«A partir d'avui es procedirà a la retirada de tots els lots», segons va explicar el Ministeri de Salut francès en un comunicat publicat a la seva pàgina web. Les soques de salmonel·losi investigades en els afectats comparteixen les mateixes característiques genètiques i van ser identificats entre el 24 de juny i el 15 de juliol pel Centre Nacional de Referència de Salmonel·losi.

Fonts de l'empresa van explicar ahir que no han estat informats «ni de quin lot concret es tracta, ni quin era el seu destí, ni quin tipus de fuet». En aquesta línia, van relatar que sempre fan proves per comprovar l'estat dels productes que envien als punts de venda, i van deixar clar que les analítiques dels tots els productes enviats en les dates de producció assenyalades per França no marquen l'existència de salmonel·losi. «Estem convençuts de la nostra innocència; volem que ens donin més informació, que ens especifiquin quin lot ha estat». La firma espera obtenir més informació a partir del dilluns. «A partir del que ens diguin, farem les analítiques pertinents per veure si hi ha aquest problema. Però ara mateix no sabem res. És d'una indefensió total», van afegir.

La intoxicació alimentària causada per la salmonel·la dona com a resultat trastorns gastrointestinals d'aparició sobtada (diarrea, vòmits) sovint acompanyats de febre i mals de cap que generalment passen de 6 a 72 hores després del consum dels productes contaminats. Aquests símptomes poden ser més pronunciats en nens

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

petits, dones embarassades, persones immunodeprimides i persones grans, recorda el Ministeri.

El centre recomana que les persones que encara tinguin els productes afectats no els consumeixin i els tornin al punt de venda on van ser adquirits.