



Breitbrunn, 06.06.2011

Stellungnahme zu den aktuellen Berichterstattungen zum Verdacht von EHEC-Erregern in Sprossen

Liebe Kunden und Verbraucher,

Die Firma SOTO verwendet für einige Produkte auch Mungobohnensprossen als Zutat. Als einziger Lieferant dient hier ein regionaler Anbauer aus Grafing, Bayern. Dieser baut die Sprossen ausschließlich selbst an, kauft keinerlei Fertigsprossen von anderen Betrieben zu. Bis zum heutigen Zeitpunkt gab es noch keinen Verdacht von EHEC in diesen Sprossen. Alle bisherigen Analysen, auch von aktuellen Chargen, waren negativ und weisen somit keinen EHEC-Erreger nach.

Alle Produkte werden in der Fritteuse bei ca. 175 °C erhitzt. Der HACCP-Plan sieht regelmäßige Messungen der Kerntemperatur vor. Diese liegt kurzzeitig über 80°C und bis zu 10 Minuten über 70 °C.

Regelmäßige Analysen unserer Fertigprodukte wiesen auch keine Erreger nach.

Unser Betrieb wird regelmäßig von der Lebensmittelüberwachung Rosenheim kontrolliert. Der letzte Besuch erfolgte am Freitag, den 20.05.11.

Weiterhin werden wir vom Prüfinstitut LACON auf unsere Bio-Konformität geprüft. Selbstverständlich besteht in unserem Hause ein HACCP-Plan, der strengstens eingehalten wird.

Selbstverständlich wird die Firma SOTO die aktuelle Berichtserstattung verfolgen und dementsprechende Maßnahmen einleiten, sollte sich die Situation verschärfen.

Mit freundlichen Grüßen vom Chiemsee

Ihr SOTO-Team