



« Poke bowl: le fast-food new-look venu d'Hawaï »

Produits non conformes au niveau bactériologique : réponses des entreprises

Migros

Les valeurs élevées de GAM et d'E.Coli indiquées dans votre message sont totalement inacceptables et ne reflètent en aucun cas la qualité habituelle des produits vendus à Migros.

La sécurité de notre clientèle et la qualité de nos produits est la priorité absolue pour Migros. Les exigences imposées à nos fournisseurs et à toute la chaîne d'approvisionnement sont drastiques et font l'objet de nombreux contrôles à tous les niveaux.

Les sushis et les «bowls» sont des produits délicats en raison de leurs ingrédients et du fait qu'ils sont consommés froids.

Des matières premières irréprochables, un travail répondant aux plus strictes règles d'hygiène et le respect de la chaîne du froid sont des points essentiels et ont, jusqu'à présent, assuré la sécurité et la qualité de cette gamme de produits. Migros ainsi que le producteur concerné assurent le respect de l'hygiène et la haute qualité de nos produits par des méthodes et procédures éprouvées, ainsi que des contrôles internes et externes continus. Dès qu'il fut à notre connaissance, le résultat de votre test a initié une revue sévère de chacune de ces étapes.

Depuis la réception de votre message, nous travaillons d'arrache-pied, auprès de notre fournisseur et tout le long de la chaîne d'approvisionnement, pour trouver la cause de cette anomalie inadmissible.

Les équipes concernées ont été immédiatement informées et sensibilisées, les locaux de production minutieusement vérifiés et traités. De nombreux échantillons (produits finis, matières premières et surfaces de production) ont été ensuite envoyés pour analyse. Les résultats sont attendus la semaine prochaine.

En outre, Migros et le fournisseur de cette gamme de produits sont en train d'auditer l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, afin d'identifier un éventuel non-respect de la chaîne du froid, pouvant expliquer ces valeurs exceptionnelles.

Les mesures nécessaires seront mises en œuvre le plus vite possible et avec la plus grande minutie et les contrôles renforcés, ce afin de garantir le niveau de qualité élevé de Migros de manière durable, transparente et sûre.

Coop

Le résultat du test n'est pas conforme à notre réglementation. Nous le prenons très au sérieux et effectuerons des contrôles ultérieurs en collaboration avec le fournisseur. Nous soumettons régulièrement ces produits à des tests de laboratoire. Jusqu'à présent, les résultats ont été conformes à nos exigences élevées.

Happy Bowl

Après analyse des résultats et discussion avec le chimiste cantonal, il en ressort que nos bowls sont destinés à être mangés dans l'heure suivant leur confection. Ceci est indiqué sur notre site internet. C'est également pour cette raison que nos zones de livraison s'étendent jusqu'à maximum 10km du point de vente.

Le taux de GAM légèrement plus élevé que la norme lors de votre prélèvement s'explique par le fait que l'analyse a été effectuée au-delà de ce délai. Même transporté dans un contenant réfrigéré le mélange des ingrédients froid (2 degrés) et chaud (65 degrés) contenus dans nos bowls favorisent un développement plus rapide des GAM au-delà d'une heure après leur confection.

Nous avons été soumis à plusieurs contrôles d'hygiène avec prélèvements dans nos établissements qui ont toujours été parfaitement conformes. Le chimiste cantonal nous a également rassurés en nous expliquant qu'un aliment est impropre à la consommation à partir de 100'000'000 GAM.

Yummy Bubble Tea & Poke Bowl

Chez Yummy, nos crudités sont fraîches et nos préparations sont faites maison, c'est un risque que nous prenons afin d'offrir à nos fidèles clients un Poké bowl savoureux et exceptionnel. Cet aspect nous tient à cœur mais dorénavant nous apporterons une attention toute particulière aux aliments à risque. A ce propos, nous avons d'ores et déjà modifié les aspects qui pourraient être à l'origine de ce taux trop élevé afin de garantir à nos clients la meilleure qualité possible.

Nous tenons cependant à préciser que selon l'ordonnance hygiénique, un aliment est considéré comme altéré à partir de 100 millions UFC/g et que donc à aucun moment nos Poké bowls ne comportaient un risque pour notre aimable clientèle. Nous ferons évidemment tout le nécessaire pour respecter la norme en vigueur de 10 millions UFC/g.

Toute notre équipe est formée aux mesures d'hygiène et au respect de la chaîne du froid et c'est avec plaisir que nous vous accueillerons chez Yummy.

A bon entendeur – 17 mai 2022