

14.11.2023 r.

## Oświadczenie Dr. Oetker dotyczące materiału opublikowanego w TVP1

Dr. Oetker oświadcza, że obraz zakładu produkcyjnego w Płocku przedstawiony w programie „Magazyn śledczy Anity Gargas” jest nieprawdziwy i wypaczony. Bezpieczeństwo żywności jest dla naszej firmy tak samo ważne, jak dla naszych konsumentów i klientów. Dlatego przedstawiamy rzeczywisty stan rzeczy oraz kontekst pominięty w programie.

Materiał odnosi się do sytuacji związanych z trzema różnymi produktami, które miały miejsce wiele lat temu, odpowiednio w latach 2011/2012, 2015 oraz 2018. Jak pokazują nasze wyjaśnienia poniżej, Dr. Oetker w żadnym przypadku nie złamał prawa ani nie naraził zdrowia konsumentów.

Ponadto, przedstawione w materiale przypadki nie są ze sobą w żaden sposób powiązane.

### — Polewa deserowa (2012):

- Pierwszy przypadek dotyczy nagrania, pochodzącego prawdopodobnie sprzed 11 lat, tj. z 2012 r., które pokazuje pracowników rozpakowujących polewę.
- W tym przypadku, wymiana opakowania była konieczna w związku ze zmianą instrukcji przygotowania do użycia.
- Partia polewy, która została wyprodukowana w 2011 r. z 24-miesięczną datą minimalnej trwałości, upływającą w 2013 r., została rozpakowana w 2012 r., a następnie poddana procesowi umożliwiającemu zapakowanie jej do nowych opakowań z aktualną instrukcją przygotowania do użycia.
- Wewnętrzna korespondencja potwierdza, że nie doszło do zmieszania przepakowywanej partii polewy z polewą pochodzącą z aktualnej produkcji, a data minimalnej trwałości dla przepakowywanej partii została określona na 15 miesięcy.
- Nie doszło zatem do naruszenia jakichkolwiek zasad higieny, data minimalnej trwałości nie została sfałszowana, ani zdrowie konsumentów nie zostało narażone.

### — Pouch Pink-NL (2015):

- Drugi przypadek dotyczy przepakowania produktu „Pouch Pink-NL” ze względu na wady opakowań jednostkowych, co miało miejsce osiem lat temu, tj. w 2015 r.
- Następnego dnia po produkcji zauważono wady opakowań jednostkowych, a produkt został bezpiecznie przepakowany.
- Trwałość przepakowanej partii produktu została dodatkowo potwierdzona wewnętrznymi testami sensorycznymi w laboratorium Dr. Oetker Dekor oraz testami mikrobiologicznymi przeprowadzonymi przez zewnętrzne laboratorium. W konsekwencji, data minimalnej trwałości została wydłużona o jeden miesiąc, co było zgodne z obowiązującym prawem.
- Nie doszło zatem do naruszenia jakichkolwiek zasad higieny, data minimalnej trwałości została prawidłowo zmieniona, a zdrowie konsumentów nie zostało narażone.

— **Ekstrakt Waniliowy (2018):**

- Trzeci przypadek dotyczy wydłużenia daty minimalnej trwałości na butelkach ekstraktu waniliowego, co miało miejsce 5 lat temu, tj. w 2018 r.
- W tamtym okresie, na podstawie przeprowadzonych badań jakości, eksperci stwierdzili, że data minimalnej trwałości ekstraktu waniliowego może zostać wydłużona, albowiem zachowuje on w tym dłuższym okresie niezmiennie wysoką jakość.
- W związku z tym, że wyprodukowana już partia ekstraktu waniliowego, która nie opuściła jeszcze magazynów Dr. Oetker, a której data minimalnej trwałości była określona według poprzednich zasad (tj. na 12 miesięcy), została ona dostosowana i opatrzona nową datą minimalnej trwałości (wynoszącą 15 miesięcy).
- Od tego czasu Dr. Oetker stale stosuje wydłużoną, 15-miesięczną datę minimalnej trwałości dla każdej następczej partii produktu.
- Również w tym przypadku nie doszło do naruszenia jakichkolwiek zasad higieny, data minimalnej trwałości została prawidłowo zmieniona, a zdrowie konsumentów nie zostało narażone.

— **Niszczenie instrukcji jednorazowych:**

- Materiał wspomina o niszczeniu instrukcji, co może być błędnie postrzegane bez znajomości kontekstu.
- Niszczenie instrukcji jednorazowych to normalna procedura. Instrukcje te dotyczą jednorazowych, szczególnych przypadków i muszą być zniszczone w zakładzie, po wykonaniu zadania, aby nie doszło do ich pomylenia z instrukcjami standardowymi.
- Jednakże instrukcje jednorazowe są na stałe przechowywane w systemie IT Dr. Oetker, aby umożliwiać prześledzenie w każdym czasie wszelkich działań, które odbiegają od normy.

— **Pismo NSZZ „Solidarność”:**

- Materiał odnosi się również do pisma NSZZ „Solidarność” przesłanego do centrali Dr. Oetker w Niemczech.
- O ile prawdziwa jest informacja, że nie doszło do spotkania pomiędzy centralą a związkiem zawodowym, o tyle w materiale pominięto, że centrala merytorycznie odpowiedziała na to pismo.

— **Sos Schwartzau:**

- W materiale zarzucono również, że etykiety na słoikach sosów Schwartzau były podmieniane w celu fałszowania daty minimalnej trwałości. Jest to nieprawda, gdyż Dr. Oetker Dekor nigdy nie produkował, ani nie sprzedawał sosów Schwartzau w szklanych opakowaniach.

Zakład Dr. Oetker w Płocku jest renomowanym producentem żywności. Jesteśmy dumni z naszych pracowników, ich rzetelnej pracy oraz naszych wysokich standardów jakości.