În legatură cu situația din 17.07.2019, din restaurantul KFC Oradea Drive Thru, dorim să vă informăm faptul că în cadrul tuturor restaurantelor KFC sunt implementate standarde stricte de calitate, impuse atât de legislaţia românească în domeniu, cât și de cea internațională, specifică brandului.
Există proceduri de bună practică bazate pe principiile HACCP ce presupun un sistem riguros de analiză a riscurilor în punctele critice de control pe toate etapele lanțului alimentar. Avem un sistem de evaluare și selectare a furnizorilor prin care aceștia sunt monitorizați permanent prin audituri de siguranță alimentară și calitate, de distribuție și de transport, realizate de companii externe pentru obiectivitatea procesului. De asemenea, locațiile noastre sunt auditate trimestrial din punct de vedere al siguranței alimentare.
Mai mult, în restaurantele noastre sunt realizate verificări periodice la nivel de produse, furnizori și procese pentru a ne asigura că toate standardele de calitate impuse prin lege sunt respectate. Produsele sunt proaspăt preparate în fiecare zi, în bucătăriile noastre. Acestea îndeplinesc toate normele de siguranță alimentară, iar toate echipele din restaurante sunt instruite în domeniul siguranței și igienei alimentare, unitățile noastre fiind inspectate periodic de către responsabilii cu siguranța alimentară.
Pentru că procesul nostru este foarte strict, recomandăm ca produsele achiziționate să fie consumate pe loc. Dacă produsele sunt consumate mai târziu, este necesar ca acestea să fie păstrate în condiții optime de igienă și temperatură, pentru a-și păstra proprietățile și calitatea. Având în vedere susținerea clientului potrivit căreia a achizitionat produsele pentru consum la domiciliu, precizăm faptul că, odată preluate produsele spre consum în afara locației, nu se mai poate controla modul și/sau condițiile de depozitare al produselor achiziționate de către client, mediile cu care acestea ar putea intra în contact și de la care s-ar putea contamina, timpul pentru care clientul ar putea păstra acele produse etc. În acest mod, nu ne putem asuma toate aceste aspecte menționate anterior, din momentul în care produsele au fost preluate din restaurant. Comanda a fost achiziționată în jur de ora 16.00 și reclamația a fost făcuta după aproximativ 4 ore de la achiziție, respectiv la ora 20:00, interval în care aceasta nu a mai fost sub supravegherea noastră.
De asemenea, menționăm faptul că am investigat și în restaurantul KFC Oradea și nu au fost semnalate alte situații similare, iar produsele folosite în această perioadă provin din aceleași loturi. Prin urmare, vă putem asigura că pretinsa contaminare nu

provine din restaurantul nostru și, mai mult decât atât, produsul a suportat tratamente termice de 160*C, fiind păstrat în cabinete închise la temperaturi cuprinse între 80*C şi 63*C și servit clienților în stare caldă.
Concluzionând, în urma verificărilor interne efectuate, nu a rezultat încălcarea procedurilor de lucru.
KFC România este un brand prezent pe piața din România de peste 20 ani și ne dorim să oferim mereu clienților noștri servicii și produse de cea mai bună calitate.
De asemenea, respectăm valorile comunităților în care operăm și tratăm cu atenție și interes nevoile acestora.

Mullțumim.
Echipa KFC România