

Salud sancionó a 165 restaurantes en los últimos 20 meses por falta de higiene

Domingo, 19-10-08

DAVINIA DELGADO

CÓRDOBA. Mantener impoluta la máquina del café o pasar cada dos por tres la bayeta sobre la barra para eliminar las pegajosas marcas de los culos de las botellas no es suficiente para superar el examen de los inspectores de Salud. Cuenta de ello pueden dar los 165 establecimientos cordobeses dedicados a la restauración que han sido sancionados en los últimos 20 meses.

Los motivos de las multas, en la mayoría de los casos, se refieren a las condiciones higiénicas de los locales, del personal y a la pulcritud en la manipulación de los productos.

La cuantía de las sanciones ascienden a 152.823 euros, de los que 131.042 se contabilizaron en 2007, con multas que oscilaron entre 100 y 7.506 euros. El resto, 21.781 euros, se registró hasta agosto del presente ejercicio y las sanciones estuvieron entre 300 y 3.006 euros.

En total, el personal de la Delegación provincial cordobesa realizó 5.325 inspecciones en bares y restaurantes de Córdoba y provincia.

El plan de acción tras la supervisión de un establecimiento de estas características sigue los siguientes pasos: primero, apercibimiento; si no se corrige, se levanta acta de inspección, que puede derivar en un procedimiento sancionador. En el caso de que continúe operando de manera irregular, se puede llegar a inmovilizar el o los productos que incumplan la normativa. El penúltimo paso es el cierre cautelar de la empresa y, si no se resuelve, se clausura de forma definitiva.

En los últimos ocho meses, los inspectores del Servicio Andaluz de Salud (SAS) cerraron de forma preventiva tan sólo 3 locales dedicados a la restauración, si bien todos se encuentran abiertos al haber solucionado las deficiencias que presentaban.

Según informó el jefe de servicio de Salud Pública de la Junta en Córdoba, Francisco Antón, «el trabajo de los inspectores se realiza no sólo en bares y restaurantes, sino que se incluyen las industrias [todas las que tengan un número de registro sanitario]; minoristas, donde entran los locales de restauración, además de en residencias, comedores escolares y de empresas, entre otros; y por otra parte, establecimientos que venden al por menor productos alimentarios elaborados (supermercados, grandes superficies, etc.)».

Controles medidos

Las visitas de estos funcionarios, que en Córdoba superan el centenar, se realizan «bien siguiendo la programación establecida por las directrices de la UE, o como consecuencia de inspecciones permanentes a determinadas industrias». «También se siguen los programas que elabora la propia Consejería», concretó Antón.

Las alertas alimentarias, las visitas a demanda y las denuncias de los propios consumidores ponen igualmente en marcha la maquinaria de control. «El año pasado llevamos a cabo 16.017 inspecciones, y en lo que va de año (hasta agosto) 8.141, con lo que esperamos llegar a las 12.000 en diciembre», manifestó el jefe de servicio.

De las 8.141 visitas, 5.727 se han realizado a minoristas y locales de restauración, y en industrias, 2.314.

En lo que respecta a las actas de inspección a la sección de Procedimiento, el año pasado se mandaron 382, lo que representa un descenso de un 6% con respecto a 2006, cuando se remitieron 409.

Cabe aclarar que este procedimiento se lleva a cabo cuando se incumple la normativa sobre salud alimentaria vigente; pero esto no significa que se sancione. Normalmente, se le da un plazo al interesado para que corrija la deficiencia detectada.

En cuanto a los datos totales sobre cierres cautelares e inmovilizaciones, Salud contabilizó el pasado año 11 clausuras preventivas y 143 paralizaciones de artículos alimentarios. En 2006 tan sólo se inmovilizaron 84 productos y se echó el candado de forma provisional a 4 establecimientos.

«Estos datos no denotan que hayan aumentado los casos y exista un mayor peligro para el consumidor, sino que estamos intensificando los controles», matizó Antón, que añadió que «otro signo que demuestra que se está trabajando de forma más exhaustiva es la disminución de los brotes epidémicos; en lo que llevamos de año se han registrado 10, mientras que el año pasado se llegaron hasta 22».

En este sentido, el jefe de servicio quiso señalar que se está registrando un aumento de los casos vinculados a enfermedades alimentarias o intoxicaciones en el ámbito familiar, «donde tan sólo podemos llegar a través de campañas informativas, para concienciar a los ciudadanos», manifestó.

Todo el año

Otra verdad a medias que atañe a la labor que desarrollan estos inspectores es el incremento de las visitas en verano. «En contra de lo que se piensa, durante el periodo estival no se aumentan los controles sanitarios. Lo que sucede es que cambian las actividades; así, los trabajadores varían sus ámbitos de comprobación. Es decir, que si en invierno han estado controlando la labor de mataderos, cuando acaban esa actividad, se centran en otros sectores laborales», dijo Antón

ABC