

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN BALEARS

Los brotes de intoxicación en restaurantes ya superan todos los registrados en 2023

El 74% de los establecimientos inspeccionados en Mallorca por la conselleria de Salud supone un riesgo para la salud del cliente • El 15% de los comedores controlados cuenta con deficiencias graves

PERE MORELL
Palma



Cada año salir a comer fuera resulta ser más caro y más peligroso en Balears. En los primeros siete meses de 2024 se han producido más brotes de intoxicación alimentaria en comedores que en todo el año pasado. Los comedores engloban tanto a restaurantes, cafeterías y hoteles como a hospitales o comedores sociales, según destaca la jefa del servicio de Seguridad Alimentaria de la conselleria de Salud, Margalida Buades.

Este año se han producido 17 brotes, uno más que en todo el 2023. Se considera un brote de intoxicación cuando dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un alimento o bebida en el mismo establecimiento. Como mínimo, 14,3 personas han sido afectadas este año, con síntomas como: diarrea, vómitos, náuseas o dolor abdominal después de comer en un recinto.

El año pasado hubo 16 brotes alimentarios en el archipiélago, dándose 13 en Mallorca, dos en Eivissa y Formentera y uno en Menorca. Como mínimo, 374 personas se vieron afectadas por estos brotes de intoxicación.

Riesgo para la salud

Un 74% de los restaurantes inspeccionados en Mallorca durante el 2023 por el servicio de seguridad alimentaria suponen un riesgo para la salud, siete puntos porcentuales más que en 2022.

El panorama de la restauración balear presenta datos elevados en este aspecto, especialmente en un destino turístico que debería mantener unos niveles de calidad muy altos. El servicio de seguridad alimentaria detectó durante 2022 deficiencias graves en el 15% de los comedores en Mallorca, mientras que en un 61% de los casos la acumulación de fallos leves conllevaba el riesgo de derivar en problemas mucho más importantes.

Durante el pasado ejercicio, se realizaron inspecciones en 1.442 establecimientos de restauración colectiva en Mallorca. Eso supone



La Conselleria ha impuesto 216 sanciones a comedores por deficiencias graves.

alrededor de un 13,5% del sector. El resultado de los controles fue que en un 2% de estos establecimientos la situación era pésima y conllevaba un peligro para la salud pública, ya que suponía «un riesgo inmediato para la gente». En un 6% la situación sanitaria del local era muy mala y en cerca del 7% la calificación es mala. Eso lleva a que en cerca del 12% de estos comedores se detectaron algunos fallos de relevancia.

El 41% de los comedores inspeccionados presentaban problemas de mala praxis

Más del 90% de los locales controlados presentaban deficiencias

res se detectaron algunos fallos de relevancia.

En el 61% era la acumulación de pequeños problemas lo que implicaba un riesgo que podría terminar desembocando en deficiencias de mayor importancia. Este grupo lo forman esos locales que podrían ser considerados como malos, pero aun así, su situación no es la adecuada.

Solo un 20% de los establecimientos presentaban un buen funcionamiento y en un 6% este podía ser considerado óptimo. Estas dos categorías deberían ser la tónica que deberían seguir todos los locales de restauración, como se lamenta Buades. Sin embargo, las buenas prácticas son minoritarias en los comedores de las Illes Balears.

Igualmente, los malos resultados de Mallorca no son, ni por asomo, los peores del archipiélago balear. El oro se lo llevan Eivissa y Formentera, donde hasta un 97% de los locales inspeccionados durante el 2023 por el servicio de se-

guridad alimentaria suponen un riesgo para la salud, mientras que ningún local de las Pitiusas se puede llegar a considerar óptimo.

Sanciones

Se abrieron 216 expedientes sancionadores en el conjunto del archipiélago, de los que 166 recayeron en locales mallorquines. El importe máximo de las multas fue de 19.122 euros y el mínimo de 480, con una media de 2.471 euros.

Al analizar las deficiencias detectadas gracias a esta vigilancia, en un 41% de los comedores son de carácter operacional, es decir, se deben a fallos cometidos por el personal del local, como puede ser la falta de higiene o la ruptura de la cadena de frío en la conservación de los alimentos. Se trata de los más habituales.

En un 34% de estas instalaciones, las deficiencias detectadas son estructurales, lo que supone fallos en las instalaciones, como en el caso de las cámaras frigoríficas,

Riesgos y sanciones

143 personas

afectadas, como mínimo, por brotes de intoxicación en los primeros meses de 2024

74% de comedores

inspeccionados en Mallorca suponen un riesgo para la salud del cliente

216 sanciones

a comedores por deficiencias graves. Las multas llegan a ser de 19.122 euros

disponibilidad de agua caliente o extracción de humos, por citar algunos ejemplos.

A ello hay que sumar un 27% con insuficiencias en la información a los clientes, y un 1% con problemas en los productos que se ofrecían. Hay que tener en cuenta que en un mismo comedor pueden darse fallos en más de uno de estos grupos.

Peligros

No llevar un correcto mantenimiento del comedor puede ser muy peligroso. A principios de este año la Dirección General de Salud Pública decidió suspender de forma temporal la actividad de una empresa responsable del brote de intoxicación alimentaria en el que

Viernes, 30 de agosto de 2024

Apuntes

Menorca mejora, Eivissa empeora

Ir a comer en Eivissa o Formentera es un verdadero deporte de riesgo. Un 97% de los comedores inspeccionados en 2023 en las Pitiüses suponen un riesgo para la salud. Aumentando en 17 puntos porcentuales sus ya malos resultados del 2022

Menorca presenta una mejora en sus datos. Un 58% de los comedores inspeccionados en 2023 suponen un riesgo para la salud. Unos resultados todavía peligrosos, pero mucho más positivos que en 2022, donde un 70% de los sitios controlados por la Conselleria eran riesgosos.

se vieron afectados 14,9 niños y cinco profesores de cuatro colegios de Palma en diciembre de 2023.

El alimento bajo sospecha fue un arroz caldoso que se sirvió de menú y el brote de intoxicación alimentaria, que se produjo el 20 de diciembre de 2023, afectó finalmente a un total de 14,9 alumnos y cinco profesores en cuatro centros educativos.

Los centros fueron el CEIP Maria Antònia Salvà, con 52 menores y dos profesores perjudicados; el CEIP Cas Capiscot, con 71 niños y dos profesores afectados; el CEIP Aina Moll, con 20 niños afectados, y el CEIP Es Viver, con seis niños y un profesor afectados.

Estas personas presentaron un cuadro de dolor abdominal, diarrea y vómitos, todos de curso leve, y no se produjo ningún ingreso hospitalario. ■



Margarida Buades es la jefa del servicio de Seguridad Alimentaria en la conselleria de Salud.

PERE MORELL
Palma

MARGALIDA BUADES

Jefa del servicio de Seguridad Alimentaria

Sostiene tajante que los datos que revelan las inspecciones son «muy malos»: «Si los ciudadanos vieran lo que hay detrás de las cocinas, serían más exigentes»

«Como sociedad, tenemos un nivel de higiene bajísimo»

— ¿Cómo valora estos datos de la conselleria que indican que tantos comedores en Balears son un riesgo para la salud?

— Realmente son muy malos, puede provocar que la gente no se fíe de sus restaurantes o bares favoritos. Pero es la realidad, casi todas las inspecciones que hacemos encuentran como mínimo una deficiencia.

— ¿Cómo puede ser que existan tantos comedores con deficiencias graves en Balears?

— Hay muchos factores que hay que tener en cuenta, pero uno que me gustaría destacar sería cómo influye la temporada turística en estos datos. Las cocinas en el archipiélago están hechas para soportar un cierto número de personas en sus locales y en verano los comensales se pueden multiplicar por cinco o seis. Los establecimientos no están preparados para soportar esta cantidad de gente y la mala praxis se hace más presente.

— ¿La mala praxis?

— Sí, el mayor número de deficiencias que encontramos en los comedores son por esto. Mala praxis podría ser la falta de higiene, manipular mal los alimentos... En 2023 un 41% de los establecimientos inspeccionados presentaron faltas por sus malas prácticas.

— ¿Cómo funciona la escala de valores para los comedores?

— Si un comedor tiene un 5 es porque todo está correcto, no hay ningún tipo de problema. Un 4 supone pequeñas deficiencias sin riesgo. En total, solo un 26% de los locales de Balears se encuentran en esta situación. Un 3 es que el establecimiento ya conlleva un riesgo para la población. El 0 es un comedor con riesgo inminente. En ese caso, ordenamos la suspensión de la actividad y se sanciona. Solo un

2% de los establecimientos inspeccionados se llevó esta nota, que es la peor de todas.

— ¿Puede poner un ejemplo de cero?

— Un ejemplo que puede parecer una tontería sería encontramos un restaurante que haga la mayonesa con huevo real y no con huevina. Esto puede ser muy peligroso y es motivo de sanción y clausura del local inspeccionado.

— ¿Tan peligroso es?

— El consumo de huevos en mal estado puede provocar una grave intoxicación alimentaria como la salmonela. Esto puede llevarte al hospital si no vas con cuidado.

— Un espacio que cerraron...

— Una vez fuimos a un comedor social y no tenía baldosas, estaba extraordinariamente sucio, con restos de comida por el suelo y por todo. La campana extractora no funcionaba, el lavamanos no tenía agua, había una acumulación de polvo, las dos freidoras no estaban controladas... Y me paro porque aún tenía más infracciones.

— ¿Esto es algo muy habitual?

— Algunos establecimientos están muy mal cuidados, la gente realmente es poco exigente con los sitios donde va a comer. Si los ciudadanos vieran lo que hay detrás de las cocinas, creo que serían mucho más exigentes con los comedores. Porque algunas veces es demencial lo que te encuentras.

— Un mensaje final para la población de Balears.

— Cuando voy de viaje por Europa suelo pasear segura, confiando que no me voy a intoxicar en ningún restaurante o cafetería. No es así cuando voy a países del norte de África o asiáticos, donde los controles no son tan constantes ni efectivos. No puede ser que aquí tengamos un 74% de comedores que supongan un riesgo para la salud de la gente. Como sociedad, tenemos un nivel de higiene bajísimo, y esto tiene que cambiar. ■



ESTOS TENDRÁN
QUE SER LOS ÚNICOS
DEBERES
DE RENUKA.

Muchas niñas, como Renuka, tienen una pesada carga familiar y doméstica que las obliga a abandonar sus estudios y el futuro que merecen.

Evitarlo está en tus manos.

Hazte socia/o

www.ecudadadonuecesistan.org

Vicente Ferrer

DISTRIBUCIONS

Fet a Sóller

Especialistas en distribución de helados, tartas y postres congelados y productos gourmet Km.0

distribucionsfetassoller.com
971 63 85 01
info@distribucionsfetassoller.com



Radio Balear
Un sabor muy nuestro

Oro
hasta 65 €/gr

Plata
hasta 650 €/kg

EMPEÑOS
971 71 02 38
Via Alemania, 15. Palma