



¿Sobre quién recae la responsabilidad de una toxiinfección: sobre el cocinero o la empresa?

26-06-2019

Todos recordamos la intoxicación masiva a causa de unos bocadillos de tortilla elaborados en un bar de Cádiz en los Carnavales de 2016. Más de cien infectados y una persona fallecida fueron las terribles consecuencias de una mala manipulación en cocina. El auto exime de responsabilidad penal al propietario, aunque le obliga a asumir la posición de responsable civil directo; el juez sigue las actuaciones contra el cocinero por su presunta participación en un delito contra la salud pública.

Como ya hemos explicado en repetidas ocasiones es el operador alimentario el responsable de garantizar la higiene y seguridad de los alimentos elaborados, ya sea éste un un operador de servicio de comidas comercial o para colectividades. Por ello se expone a sanciones de tipo sanitario (cierre), administrativo (multas, indemnizaciones) e incluso penal en caso de denuncias debido a brotes de toxiinfecciones alimentarias.

Recientemente, el Juzgado de Instrucción número 2 de Cádiz ha dictado, en un auto, el sobreseimiento provisional contra el dueño del 'Bar Grimaldi', investigado por la intoxicación de más de cien personas en los carnavales de 2016 tras ingerir bocadillos de tortillas. A la vez mantienen acusación contra el cocinero.

Haciendo memoria...

Recordemos que, según la delegación de Salud de Cádiz, la pésima manipulación y conservación del producto fue el motivo de este brote masivo. Como explicó entonces el responsable del área en una rueda de prensa, la tortilla estaba *"altamente contaminada debido a su deficiente manipulación e higiene"*. Las pruebas también revelaron que dos de los manipuladores del establecimiento eran portadores de *Salmonella Enteritidis*, que es la misma cepa bacteriana que se encontró en las heces de todos los pacientes. El delegado precisó que *"eran portadores, pero no estaban contagiados"*, con lo que, según sus análisis, fue una incorrecta elaboración del producto la que terminó por desencadenar ese elevado contagio.

Por su parte, el propietario del establecimiento explicaba con motivo de la reapertura del bar, permitida tras cumplir con todos los

¿Sobre quién recae la responsabilidad de una toxiinfección: sobre el cocinero o la empresa?

¿Sobre quién recae la responsabilidad de una toxiinfección: sobre el cocinero o la empresa?

controles y requisitos establecidos por Salud, que todo tuvo que tratarse de un 'error' porque siempre habían mantenido de manera escrupulosa las condiciones higiénicas en su negocio y 'habían pasado las inspecciones'.

El juicio

El responsable del establecimiento en el que se produjo una intoxicación masiva cuando en los carnavales de 2016 los clientes ingirieron tortilla contaminada con salmonella, estaba acusado de homicidio imprudente, lesiones imprudentes y delito contra salud pública. Este suceso conllevó al fallecimiento de uno de los clientes que comió tortilla, aunque también se aquejaba de otras dolencias anteriores.

El auto exime de responsabilidad penal al propietario del bar porque considera que las causas que verdaderamente provocaron la intoxicación no fueron las condiciones higiénicas del local, sino la manipulación de los huevos y posterior conservación de las tortillas por parte del cocinero del bar. No obstante, en el auto, el Juzgado de Instrucción número dos de Cádiz ha acordado que el dueño del bar asume la posición de responsable civil directo.

El juez entiende que la causa principal del brote fue *“la manipulación incorrecta de los huevos por parte del cocinero, con incumplimientos de las medidas higiénicas, y la no adecuada conservación de las tortillas una vez elaboradas, lo que originó la puesta en el mercado de un producto perjudicial y nocivo para la salud”*.

En los fundamentos de derecho, tal y como recoge la prensa local, el juez señala que *“los hechos analizados permiten sostener, de manera provisional, que se han fabricado comestibles, en este caso tortillas, destinados al consumo con incumplimiento de normas sobre elaboración y conservación, que han determinado que fuesen nocivos para la salud por contaminación, y cuya venta ha causado un peligro para la salud de las personas consumidoras”*.

En este sentido, apunta como responsable al cocinero, señalando que *“valorados todos los datos obrantes en la causa, y de manera provisional, los hechos le son atribuibles penalmente al cocinero, que es la persona responsable del proceso de elaboración de las tortillas, sin que, por el contrario, hayan aflorado indicios suficientes para continuar el proceso contra el propietario del bar, ni el dueño de la explotación de gallinas”*.

Igualmente, el juez ha dictado el sobreseimiento sobre el vendedor de los huevos con los que se elaboraron las tortillas y ha acordado seguir las actuaciones contra el cocinero del bar por su presunta participación en un delito contra la salud pública., *“teniendo en cuenta que la causa de la intoxicación masiva no fue el hecho de que hubiera huevos que salieran de la granja con salmonela, sino la manipulación incorrecta los huevos por parte del cocinero, con incumplimientos de las medidas higiénicas y la no adecuada conservación de las tortillas una vez elaboradas, que originaron la puesta en el mercado de un producto perjudicial y nocivo para la salud”*.

Por todo ello el juzgado ha dictado seguir con el procedimiento sobre el cocinero. En este sentido, señala que, según las pruebas testificales, *“las condiciones de la granja eran buenas”* y admite que *“es posible que se venda un huevo contaminado, pero si se somete a temperatura y tiempo adecuado puede matarse la salmonela”*. En consecuencia, no se consideró como la causa determinante del brote, el contagio del huevo, recordando además que *“todos los responsables de establecimientos en los que se vendieron huevos procedentes de la granja no sufrieron problema alguno”*.

Indemnizaciones

La compañía aseguradora del 'Bar Grimaldi' ha empezado a abonar indemnizaciones a algunos de los afectados por la toxiinfección masiva. Parte de las indemnizaciones lo son en concepto de responsabilidad civil aunque el caso sigue en fase de instrucción. Sin embargo, según fuentes de la prensa local, el seguro del establecimiento ha tomado esta decisión y ha empezado a tramitar los pagos para algunos de los damnificados, entre ellos, los padres del único fallecido.

Conclusión

Por supuesto, que todo se debió a un 'error'... pero en la manipulación de los alimentos realizada en las cocinas del establecimiento. Hemos repetido hasta la saciedad que no sólo basta con tener las instalaciones más o menos bien (pasar la 'ITV' –inspección–) sino que es más importante, si cabe, lo que sucede dentro de esas instalaciones. De nada sirve que sean adecuadas si los procesos que suceden incumplen con las mínimas normas de higiene alimentaria.

Es siempre el personal de cocina el que decide donde y a qué temperatura está cada alimento en cada instante y esta circunstancia es decisiva para la prevención de las toxiinfecciones alimentarias en restauración social o comercial. Así que, en cocina, no le echemos la culpa a las gallinas, ni al calor, ni al inspector... trabajemos con el conocimiento y la responsabilidad que un puesto de manipulador de alimentos conlleva (aquí es clave la formación y la sensibilización adecuada y bien orientada de los profesionales) y evitaremos, además de provocar perjuicios a la salud de terceros, multas y sanciones de carácter administrativo o incluso penal.

Noticias Relacionadas

- [‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, un manual imprescindible en todas las cocinas](#)
- [Cuentos chinos y alimentos seguros: una infección alimentaria descrita en los periódicos](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte II\)](#)

¿Sobre quién recae la responsabilidad de una toxiinfección: sobre el cocinero o la empresa?