

## Intervienen 22,5 toneladas de carne de un almacén sin registro que abastecía a restaurantes de kebab

Unos 22,5 toneladas de alimentos que se almacenaban de forma "caótica" en una nave industrial desde donde se abastecía a varios establecimientos de comida rápida kebab de Almería y otras provincias limítrofes han sido intervenidos por la Guardia Civil y la Delegación Territorial de Salud y Familias de la Junta tras comprobar que carecía de registro sanitario para efectuar su actividad.

Según han explicado ante los medios el teniente jefe del Seprona en Almería, **Sergio López**, y el jefe de Salud de la Delegación, **Antonio Garrido**, la nave se localizó tras una inspección rutinaria por parte de las autoridades sanitarias en uno de los restaurantes que se proveía de la nave, en el que se observaron defectos en la documentación que presentaba.

A partir de ahí, las autoridades en coordinación hallaron el almacén "clandestino" que operaba desde un polígono industrial de Viator (Almería) en el que se hallaron 22,5 toneladas de productos alimentarios como carnes, hamburguesas o salsas que se repartían sin control por el almacén, por lo que los agentes sospecharon de la falta de trazabilidad de los productos, que también carecían de medidas de higiene adecuadas.

Durante la actuación, en la que se localizó al gerente del establecimiento, los agentes se hicieron con abundante documentación, cuyo análisis permitirá analizar a qué restaurantes se han servido los productos precocinados y destinados al consumo humano, si bien desde la Junta han señalado que la empresa llevaba "poco tiempo funcionando". "Lo hemos pillado a tiempo", ha dicho **Garrido** tras ser preguntado por si existe peligro para la población ante el consumo de estos productos.

No obstante, ante el inicio del pertinente expediente administrativo del cual podrían desprenderse sanciones, cuya cuantía no ha sido especificada por las autoridades, se efectuará también un análisis de los productos incautados para ver si se encuentran "contaminados". Además de inmovilizar los productos no refrigerados, se ha precintado la cámara de congelación.

### Cien kilos de comida en un festival

De otro lado, el Seprona y la Junta han dado cuenta también de la actuación desarrollada a principios de agosto durante la celebración del festival Dreambeach Villaricos en Cuevas del Almanzora, en la que se detectaron cinco puestos ambulantes improvisados en los que se realizaba la venta no controlada de productos cárnicos.

Los agentes de la Guardia Civil junto a inspectores de la Delegación de Salud y Familias de la Junta de Andalucía comprobaron que dichos productos carecían de las mínimas condiciones higiénicas y refrigeración alguna, por lo que se intervinieron unos cien kilos de comida.

En concreto, los agentes realizaron doce identificaciones y cinco denuncias por 69 infracciones detectadas, que fueron remitidas a la autoridad competente de la Delegación Territorial de Salud y Familias. Los alimentos fueron destruidos en un vertedero controlado.