



## Manuel Castellanos

Presidente de la Asociación Nacional Abogados de Víctimas de Accidentes y RC (ANAVA-RC)



---

# Responsabilidad por intoxicación alimentaria en establecimiento de restauración

En cuanto a las **intoxicaciones a gran escala**, normalmente ocurridas en el origen de la cadena, y pasando por alto el tristemente caso conocido como el del aceite de colza adulterado del año 1981 y que quizá sea el más grave de nuestra historia reciente. En los últimos cinco años se han reportado en España brotes de Listeria en productos cárnicos, de E. Coli en carne picada en donde, varias alertas de contaminación por Salmonella en lotes de huevos y productos derivados, brotes de Norovirus en ensaladas prelavadas, contaminación por histamina en productos de pescado, Brote de Salmonella en productos de chocolate.

## Incidencias en restaurantes

En pequeña escala, las intoxicaciones en restaurantes, en la mayoría de las ocasiones ocurridas por la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinado, el almacenamiento incorrecto y la cocción insuficiente de ciertos productos, los orígenes son similares, siendo las más comunes la influencia de las bacterias de la Salmonela, Campylobacter, Lis ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |