

09/01/24

Detenido por vender dos toneladas y media de conservas sin control sanitario en Cantabria

Resumen

Las conservas analizadas superaban en un 77% el límite de histamina establecido

El detenido vendía las conservas de manera directa al menos a una fábrica conservera y también en puestos de mercadillos populares

Contenido

La Guardia Civil, en la denominada operación "Sarda", ha detenido a un hombre como presunto autor de un delito contra la salud pública, al elaborar y comercializar conservas sin medidas sanitarias.

Los investigadores tuvieron conocimiento de un posible punto de elaboración de conservas de alimentos en instalaciones ilegales en Cantabria.

Los agentes en uno de los seguimientos al sospechoso interceptaron 10 cajas de conservas con 220 botes de bonito y 12 botes de anchoas, en el momento en que las estaba vendiendo a una fábrica de conservas.

A raíz de esta incautación, la Guardia Civil junto con inspectores de la Dirección de Salud Pública, accedieron al lugar donde el detenido elaboraba las conservas incautando otras 131 cajas con unos 4.100 botes de conservas de bonito.

Se trataba de un lugar sin ningún tipo de control sanitario ni medidas de salubridad. Además carecía de registro sanitario o de licencia de actividad.

En ese momento el responsable de la elaboración ilegal de alimentos fue denunciado por vía administrativa ante la Ley 17 /2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y la empresa captadora de dichas conservas al Reglamento CE 853/2004 de normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal por admitir semiconservas de un elaborador carente de registro sanitario.

El detenido vendía de manera directa al menos a una fábrica conservera y también en puestos en mercadillos populares.

Análisis de las conservas y detención

Una vez analizadas las muestras, se detectó que el límite de histamina era superior al 77% establecido para este tipo de conservas. Por ello se solicitó un informe pericial a la Unidad Central Operativa del Medio Ambiente de la Guardia Civil sobre las repercusiones para los posibles consumidores.

Los resultados del informe pericial conllevaron la detención del responsable de la elaboración de los alimentos retirados como presunto autor de un delito contra la salud pública.

En total la Guardia Civil ha intervenido más de 2,5 toneladas de alimentos preparados para su distribución sin ningún tipo de control sanitario.

Efectos de la histamina en la salud

La histamina es una sustancia química que aparece en diferentes alimentos pero que en dosis elevadas puede causar problemas de salud.

Su consumo en dosis elevadas puede llegar a producir erupciones, urticaria, náuseas o vómitos, o incluso llegar a edemas agudos de pulmón, problemas cardiacos o insuficiencias respiratorias de tipo neurológico.

Para más información pueden dirigirse a la oficina de prensa de la Guardia Civil en Cantabria, al teléfono 629918250.

Imágenes

