

Les mongetes van provocar botulisme als dos bombers

Els efectius del parc de Palafrugell continuen a l'UCI

L'empresa envasadora diu que, per error, es va posar a la venda una partida que tenien aïllada

A Catalunya, van arribar 31.248 pots sospitosos



L'exterior de l'edifici del parc de bombers de Palafrugell, on treballen els efectius que estan hospitalitzats Foto: ACN.

S'ha resolt l'origen del brot de botulisme que afecta dos bombers del parc de Palafrugell que, des de la setmana passada, estan ingressats a l'UCI de l'hospital Josep Trueta de Girona. Les anàlisis han confirmat que van resultar intoxicats per la ingesta d'unes mongetes cuites. Segons l'Agència Espanyola de Consum, s'ha detectat la presència de toxina botulínica en un pot de vidre que contenia 400 grams de mongetes blanques de la marca Bonpreu. El producte és envasat per l'empresa Hermanos Cuevas SA, a La Rioja. El portaveu de la companyia, Juan Ramón Hidalgo, apunta que “a causa d'un error humà” s'haurien introduït en el canal de

venda, de manera accidental, pots de mongetes cuites que estaven aïllats i en els quals s'ha interceptat toxina botulínica. Hidalgo assenyala que la mateixa empresa va descobrir el 20 de maig una anomalia de qualitat en una partida abans de sortir al mercat, de manera que va ser apartada i precintada en un magatzem. En concret, durant la producció van veure “defectes” en un dels sistemes que serveixen per esterilitzar el producte i s'investiga per què aquestes unitats van tornar a ser incorporades a la xarxa de distribució.

Es descarta, doncs, que els dos bombers emmalaltissin per haver menjat bacallà dessalat: un producte que, junt amb les mongetes, ha sigut examinat a fons. Ja divendres passat, de fet, les sospites requeien més en les mongetes. Copesco & Sefrisa SA, que envasa bacallà esqueixat dessalat de 250 grams de les marques Bonpreu i Royal, va especificar que en la primera inspecció feta al bacallà no es va observar cap problemàtica, la qual cosa s'ha corroborat.

El recipient de mongetes on s'ha trobat toxina botulínica correspon a la referència L-146-16, amb data de consum preferent abans del 31 de desembre del 2021. Els lots dubtosos s'han retirat del mercat i es recomana a tots els consumidors que revisin les conserves que tenen a casa i s'abstinguin de menjar els envasos sospitosos. Per ara, no hi ha constància de cap altre intoxicat. Els dos bombers van emmalaltir després del dinar que van fer el 27 de juny al parc de Palafrugell amb set companys més. En l'àpat, van preparar una amanida casolana en la qual van barrejar tomata, ceba, bacallà dessalat, pebrot i les mongetes en conserva. Al Trueta, es va administrar l'antídote als dos intoxicats, que es preveu que estiguin sedats durant setmanes.

La via d'intoxicació més comuna del botulisme és pel consum d'aliments mal preparats o conservats de manera inapropiada. Els símptomes són boca seca, dificultats per empassar i parlar, debilitat muscular, visió borrosa o doble, parpelles caigudes, sensibilitat a la llum, molèsties per respirar, nàusees, vòmits, dolor abdominal i malestar general.

El secretari de Salut Pública de Catalunya, Joan Guix, va explicar ahir que la raó que els altres set bombers es trobin bé és que no van menjar de la mateixa safata; i va anunciar que la Generalitat ha obert un expedient

informatiu per veure si tindria recorregut alguna mena de sanció a l'empresa envasadora. A Catalunya, Salut ha identificat vuit lots envasats per Hermanos Cuevas que podrien estar afectats, una xifra que correspon a 31.248 pots. Es tracta dels L146-16, L155-16, L166-16, L160-16, L127-16, L120-16, L082-16 i L116-16. Tots són envasos de vidre de 400 grams i han estat distribuïts per tres companyies: Bonpreu (a través de la marca Bonpreu i lfa Eliges), Condis (marca Condis) i Aldi (marca El Cultivador).

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-07-2016 Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/punt-divers/article/4-divers/984647-les-monetes-van-provocar-botulisme-als-dos-bombers.html>