

# Sanidad exculpa al hotel Conde Luna de la intoxicación alimentaria de los abogados

La Junta entiende que el malestar que sufrieron los letrados pudo deberse a un proceso vírico

LEÓN La Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León, tras analizar todos los alimentos ingeridos en un cóctel celebrado el pasado 1 de diciembre en el hotel Conde Luna durante la celebración de una fiesta del Colegio de Abogados de León, ha determinado que los resultados de las analíticas de todos esos alimentos se encuentran dentro de «la normativa vigente», según el acta oficial fechada el pasado 20 de diciembre y trasladada por la Junta al establecimiento.

De esta forma, Sanidad exonera

«de toda responsabilidad» al hotel Conde Luna en la supuesta intoxicación alimentaria difundida «sin ningún tipo de prueba» y por tanto de forma «precipitada, irresponsable, e imprudente», provocando una alarma «injustificada» contra un establecimiento que lleva «más 53 años trabajando de forma honesta y satisfactoria» para sus clientes y cumpliendo siempre «de forma rigurosa» con todas las normativas sanitarias exigidas por las autoridades. Fuentes de Sanidad de la Junta han informado al hotel que el malestar registrado por

esas personas podría no ser causado por ningún alimento servido durante el cóctel, como demuestran todas las pruebas realizadas, sino que podría deberse a un proceso vírico, informa lcal.

Para mayor seguridad, Sanidad con la colaboración del establecimiento hotelero decidió también someter a todos los empleados que participaron en la elaboración y servicio del cóctel a unas pruebas biológicas sobre manipulación de alimentos, que fueron realizadas por los especialistas de ASPY Prevención con re-

sultados negativos y sin detectarse ningún germen patógeno en ninguno de ellos.

Al parecer, algunos asistentes al cóctel sufrieron procesos febriles y trastornos gastrointestinales a las 48 horas de salir de la conmemoración, ante lo que el Colegio de Abogados de León activó el sistema de alarma sanitario correspondiente responsabilizando «de forma injustificada e irresponsable» al establecimiento de una supuesta intoxicación alimentaria «sin la más mínima prueba» y trasladando sus acusaciones «infun-

dadas» a los medios de comunicación.

Los inspectores de Sanidad de la Junta de Castilla y León tomaron las muestras de todos los alimentos ingeridos durante el cóctel que el hotel conserva siempre, como marca la normativa para los eventos y conmemoraciones de más de 40 personas. El hotel ha tenido conocimiento de que la cifra de afectados atendidos no fue de 200 personas, como se difundió «de forma exagerada y alarmante», sino que el número de personas atendidas no llegó a la cuarta parte, todas ellas leves, además de que ninguna necesitó hospitalización alguna. El hotel Conde Luna expresó sentir enormemente «el agravio y preocupación generada entre sus casi 100 empleados», especialmente el equipo de cocina, poniendo públicamente en duda su profesionalidad y rigurosidad.