

### **CASO PRÁCTICO 3**

Se ha recibido en el servicio de seguridad alimentaria información del Servicio de Epidemiología de la Consellería de Salut, sobre la existencia de una toxiinfección alimentaria en el Hotel D. Carlos, sito en el Puerto de Sóller, ya que el día 10 de septiembre, 15 clientes del hotel presentan síntomas de diarrea y vómitos.

Por los datos que constan en la encuesta epidemiológica que están realizando, parece que coincide que todos ellos han probado un pastel de hojaldre relleno de crema pastelera.

Desconocen los responsables del hotel si dicho pastel ha sido preparado en el obrador de pastelería que tiene el propio hotel o si bien dicho producto ha sido adquirido fuera del hotel, porque parece ser que ese día había más clientes de los habituales para comer, y el hotel prefirió encargar también a una pastelería de Sóller, pasteles de hojaldre relleno de crema pastelera similares a los que ellos elaboran.

El Servicio de Epidemiología por su parte no descarta que el responsable de la toxiinfección haya sido un brazo gitano de nata, elaborado por el propio hotel.

- **¿Qué actuaciones deberían llevarse a cabo frente a los hechos descritos? Razónelo**
- **¿Qué actuaciones deben realizarse en el Laboratorio?**

Durante la visita al hotel se comprueba la existencia de una Sala reservada para fumadores donde se observa la presencia de 10 clientes que están fumando, lo cual llama la atención a los inspectores.

- **¿Está permitida en hoteles este tipo de actividad ? Razónelo**
- **¿Qué actuaciones, en su caso, realizaría?**