

CAS PRÀCTIC 3

S'ha rebut en el servei de seguretat alimentària informació del Servei d'Epidemiologia de la Conselleria de Salut, sobre l'existència d'una toxiinfecció alimentària a l'Hotel D. Carlos del Port de Sóller, atès que el 10 de setembre, 15 clients de l'hotel presenten símptomes de diarrea i vòmits.

Per les dades de l'enquesta epidemiològica que estan realitzant, sembla que tots ells han provat un pastís de fulls farcit de crema pastissera.

Desconeixen els responsables de l'hotel si el citat pastís ha estat elaborat en l'obrador de pastisseria del propi hotel, o si be, el citat producte ha estat adquirit fora de l'hotel, perquè sembla que aquest dia hi havia més clients dels habituals per menjar, i l'hotel va preferir encarregar també a una pastisseria de Sóller, pastissos de fulls farcits de crema pastissera semblants als que ells elaboren.

El Servei d'Epidemiologia per la seva banda no descarta que el responsable de la toxiinfecció hagi estat un braç de gitano de nata, elaborat pel propi hotel.

- **Quines actuacions haurien de dur-se a terme davant els fets descrits? Raoneu**
- **Quines actuacions han de dur-se a terme en el Laboratori?**

Durant la visita a l'hotel es comprova l'existència d'una Sala reservada per a fumadors on s'observa la presència de 10 clients que estan fumant, cosa que crida l'atenció als inspectors.

- **Està permesa aquest tipus d'activitat als hotels? Raoneu.**
- **¿Quines actuacions, en el seu cas, duries a terme?**