



La bacteria E. Coli pudo provocar la intoxicación alimentaria en Bollullos

La intoxicación alimentaria producida en Bollullos hace unas semanas podría deberse a la bacteria E. Coli y no a la listeriosis o la salmonela como se especulaba, según han informado desde la Delegación Territorial de Salud.

En declaraciones en exclusiva a Condavisión, desde la empresa afectada por la intoxicación, Antonio Rivero ha confirmado los datos proporcionados por Salud y que corresponden a los análisis propios desarrollados por el laboratorio de calidad de la misma empresa.

La delegación de Salud ha explicado que la empresa ha colaborado activamente en todos los expedientes de la Inspección de Salud, donde se refleja que tenían toda la información en orden. Según Salud, todos los alimentos se encontraban en perfectas condiciones.

Esta intoxicación alimentaria se produjo en Bollullos el mes pasado en un popular salón de celebraciones y había despertado todas las alertas tras los hechos ocurridos este verano por la listeriosis.

Los 104 afectados por esta intoxicación alimentaria han evolucionado positivamente estos días y ninguno de ellos ha necesitado ingreso hospitalario.

Los resultados definitivos de la investigación se conocerán en los próximos días.