

## Más de 200 bares incumplen la norma sanitaria de exposición de banderillas

El Ayuntamiento reforzará la vigilancia, aunque no cree que la cifra sea «alarmante»

**ALFONSO AZKORRETA** VITORIA  
Cerca de 250 bares, la mitad de los que exponen banderillas en el mostrador, incumplen el reglamento sanitario aprobado en diciembre por el Gobierno vasco, según el

director del Departamento municipal de Salud y Consumo, Demsac, Juan José Estibarez. Este elevado índice obligará al Ayuntamiento a endurecer la campaña de vigilancia sobre estos establecimientos. No obs-

tante, los expertos municipales consideran que la cifra «no es alarmante». A su juicio, el sector ha experimentado una «palpable mejoría» en los últimos años, pese a la existencia de algunos «recalcitrantes».

Vitoria cuenta en la actualidad con 1.200 bares y restaurantes, de acuerdo con los datos registrados por el departamento municipal de Salud y Consumo. De ellos, la mitad expone sus banderillas en la barra. Si se tiene en cuenta que el porcentaje de incumplimientos oscila «entre un cuarenta y un 50%», el número de establecimientos con deficiencias sanitarias se acerca a unos «250 aproximadamente. Quizá menos», subraya el director del Demsac, Juan José Estibarez.

Este número constituye una cantidad elevada, ya que el Ayuntamiento comenzó las primeras campañas sobre protección de alimentos en 1988. Desde entonces, «el sector ha mejorado palpablemente», pero no lo suficiente. La primera teniente de alcalde, la peneuvista María Jesús Aguirre, opina que la persistencia de los hosteleros en estas irregularidades llevará a la Corporación a reforzar la campaña de vigilancia e incoar expedientes con sanciones más duras. Algunas prevén incluso el cierre del establecimiento, «aunque esos supuestos no se dan en Vitoria», reconoce.

En realidad «hasta ahora no ha pasado nada grave —dice Aguirre—, pero existe un riesgo. Hay que concienciar al gremio de que la protección no es cara y si necesaria. A pesar de que llevamos varios años con el tema, todavía existe un número importante de establecimientos que no hacen caso de las normas».

En una línea de razonamiento similar, el director del Demsac explica que no existe una «situación sanitaria alarmante, pero hay que seguir apretando. Siempre queda algún recalcitrante que se resiste a proteger los preparados que coloca en la barra».

Los responsables municipales insisten en que los alimentos con



Unos platos con banderillas se exhiben sin la protección de vitrinas en el mostrador de un bar vitoriano. PRADIP J. PHANSE

### ■ Campaña para que los clientes reclamen sólo pinchos protegidos

mayonesas, salsas, cremas y natas deben encontrarse protegidos en vitrinas frigoríficas. El resto, sólo se puede ofrecer al público detrás de cristales o envueltos en plástico transparente.

«Se trata de que esas comidas presenten una garantía sanitaria. Que el cliente que se los coma debe estar seguro de que no tienen gotas de vino o que nadie haya tosi-

do antes encima», dice. El Ayuntamiento pretende realizar una campaña de concienciación ciudadana para que los usuarios sólo reclamen los pinchos protegidos.

### El negocio se resiente

La concejala peneuvista desmiente, por otra parte, que el Demsac tenga un «asín recaudatorio» al endurecer las sanciones a los bares. «Se trata simplemente de que se cumpla el reglamento. Me gustaría que estos establecimientos tomen el ejemplo de los de otras comunidades autónomas», se lamenta.

La perspectiva de los representantes municipales contrasta con

la de los propietarios de los bares. El dueño de un céntrico establecimiento de Vitoria señala que la colocación de vitrinas dañaría seriamente el negocio. «Por cada uno que me pide una banderilla de vitrina, hay veinte que cogen los pinchos del plato. El Ayuntamiento sabrá de rotondas, pero de bares no tiene ni idea».

Cuestionado si no sería posible que el gremio acuerde proteger los alimentos y así obligar a los clientes a consumir los pinchos de esta manera, señaló que «el problema no es de los bares, sino de conciencia ciudadana. El cliente no quiere saber nada de banderillas farradas en plástico».

## Pizzas y comidas a domicilio

**A. A. VITORIA**  
La Asociación de Empresarios de Hostelería ha denunciado los «agravios comparativos» que se producirán con la aplicación de la nueva campaña de vigilancia del Ayuntamiento. El colectivo se queja de que las autoridades sanitarias municipales no aplicarán el mismo rigor a sus establecimientos que a los responsables del transporte de pizzas y comidas a domicilio. Asimismo, señala que el control sobre las txoznas y otros establecimientos que sólo sirven comidas en la Blanca apenas existe. «No pedimos favores. Queremos igualdad en la aplicación de las normas».

La primera teniente de alcalde, María Jesús Aguirre, responde a las críticas con la afirmación de que las condiciones sanitarias de los alimentos comercializados por todos estos sectores no son comparables. A su juicio, las pizzas «no presentan el riesgo de otros alimentos porque ya están cocinados y han pasado un proceso de calor». La responsable de Asuntos Sociales admite que las condiciones en las que se transportan incumplen las normas, «pero no existe peligro de intoxicación alimentaria».

Un razonamiento similar aplica sobre la comida preparada en las txoznas. «Normalmente no utilizan alimentos de riesgo. Y según nuestros técnicos, la preparación de un bocadillo se realiza de manera inmediata». En estos casos, el departamento de Salud «establece unas prioridades y actúa sobre las más graves. Y éstas se producen en los bares».

El director del Demsac, Juan José Estibarez, explica además que existe un vacío legal en cuanto al transporte de alimentos procedentes de pizzerías. «Otra cosa es que saquen preparados diferentes que presenten más riesgo, como un plato de espaguetis con nata».

**DEPILACION DEFINITIVA**  
AMBOS SEXOS *A.S.P.*  
UNICO Y DEFINITIVO  
CARA, AXILAS, INGLES, PIERNAS, BRAZOS, ETC  
C/ SAN PRUDENCIO 20 - 1º TEL: 23.07.42

**PINTORERIA**  
VENTA DE VIVIENDA  
3 hab., salón, cocina, baño.  
Reformado totalmete.  
12.000.000  
Fincas Armentia Plaza Gral. Loma, 2  
Tel. 23 24 00

Se confecciona el vídeo en el momento, seleccionando entre todos los pisos en exclusiva los que más le interesan a cada uno...  
... ¡y se lo lleva a casa para verlo con su familia!  
**VIDEO PISOS**  
Servicio Gratuito que le ofrece...  
Luis Perales asesores

**TRINOSA**  
SERVICIO INMOBILIARIO  
Zona Centro  
Duplex a estrenar: 90 m2.  
Salón, cocina, 3 habitaciones,  
2 baños. Precio: 24.900.000.-  
Lakua - 13  
Urge venta. Salón, cocina  
amueblada, 3 habitaciones, 2  
baños y garaje. Exterior.  
Precio: 16.800.000.-  
Zona Portal del Rey  
2 años de antig. 69 m2.  
Impecable. Amplio salón y  
buena cocina. Precio:  
21.525.000.-  
Zona centro  
Piso a estrenar de 151 m2.  
Inmejorable zona. Materiales  
de 1ª calidad. Salón de 40 m2.  
Precio: 44.000.000.-  
C/ Rioja-2, Bajo - Tfno.: 27 16 99

**PUENTELARRA** JUNTO AL PARQUE NATURAL DE SOBRÓN  
CHALETES INDIVIDUALES  
DESDE 18.850.000 pts.  
PARCELAS 1000 m<sup>2</sup>  
4.850.000 pts.  
c/Florida, 29 - Tel. 13 61 90  
VENTA EXCLUSIVA EN FINCAS IZARRA