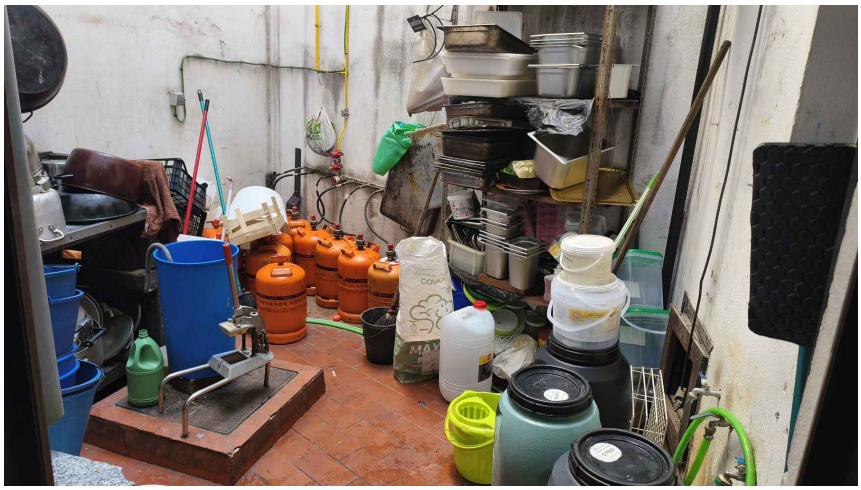
PROVINCIA | Sucesos

El SEPRONA cierra provisionalmente un restaurante por graves deficiencias higiénico-sanitarias

La inspección detectó alimentos caducados, falta de trazabilidad, problemas de conservación, presencia de insectos e incumplimientos en la información al consumidor

Redacción/Priego Digital
Lunes 6 de julio de 2026 - 07:00



La Guardia Civil, a través del Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA), en colaboración con la Delegación Territorial de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, ha llevado a cabo una inspección en un restaurante de la provincia de Córdoba que ha concluido con el cierre provisional del establecimiento por graves deficiencias higiénico-sanitarias.

La actuación se inició tras recibir la Guardia Civil información sobre posibles irregularidades en materia de seguridad alimentaria. Una vez verificados los hechos, el SEPRONA solicitó la colaboración de inspectores veterinarios de la Junta de Andalucía, que participaron en una inspección conjunta.

Alimentos caducados y falta de higiene

Durante la intervención se detectaron numerosas deficiencias que incumplían la normativa vigente para el desarrollo de la actividad hostelera.

Entre las irregularidades constatadas figuran la falta de higiene en cámaras frigoríficas, congeladores y zonas de manipulación de alimentos; productos almacenados junto a residuos y suciedad; presencia de insectos; alimentos sin trazabilidad o sin etiquetado; productos caducados; alimentos descongelándose sin las debidas garantías; mercancía almacenada directamente sobre el suelo y cámaras frigoríficas sin un adecuado control de temperatura.

Los agentes también comprobaron el almacenamiento conjunto de alimentos con animales vivos, una situación que agravaba el riesgo sanitario detectado.

Información incorrecta al consumidor

La inspección permitió además detectar incumplimientos en materia de información al consumidor. Según la Guardia Civil, el establecimiento ofertaba en su carta carne de buey cuando, tras verificar la trazabilidad del producto, se comprobó que correspondía a lomo de vaca europeo, circunstancia que podía inducir a error a los clientes.

También se apreciaron deficiencias en la información sobre alérgenos, al no coincidir con la composición real de algunos platos, lo que supone un incumplimiento de la normativa alimentaria y un riesgo para la salud de personas con alergias o intolerancias.

Productos inmovilizados y denuncias

Ante la existencia de un riesgo inminente para la salud pública, la Delegación Territorial de Salud y Consumo acordó el cierre provisional del restaurante y la inmovilización cautelar de los productos alimenticios existentes en el establecimiento.

Por estos hechos, la Guardia Civil ha tramitado las correspondientes denuncias por presuntas infracciones de la normativa en materia de salud pública, calidad agroalimentaria y defensa de los consumidores, que han sido remitidas a la autoridad competente.