

JUZGADO DE INSTRUCCION Nº 10 DE SEVILLA

AV. MENENDEZ PELAYO

Teléfono: 600157663/600157664. Fax: 955 00 53 15.

Email:

Procedimiento: DILIGS.PREVIAS 1798/2019. Negociado: C

Nº Rg.: 2316/2019

N.I.G.: 4109143220190039573.

De: FACUA

Procurador/a: FRANCISCO JAVIER DIAZ ROMERO

Letrado/a: FERNANDO ALEJANDRO GARCIA LOPEZ

Contra: MAGRUDIS S.L., S J M R y J A

M P

Procurador/a: DIEGO JOSE CRESPO VAZQUEZ

Letrado/a: HILARIO ARANDA ESPEJO

AUTO

En SEVILLA, a veintiséis de septiembre de dos mil diecinueve.

HECHOS

PRIMERO.- En el día de hoy han sido presentados en calidad de detenidos S J M R y J A M P , a quienes se les imputa un delito Contra la Salud Pública, 3 delitos de Homicidio Imprudente, 2 Lesiones al feto con resultado de aborto y Lesiones por imprudencia grave.

Las presentes actuaciones fueron incoadas en virtud de atestado de la Unidad central Operativa de Medio Ambiente de la Guardia Civil que ha iniciado la operación denominada "MONOCY" , en las que se investigan una serie de actividades ilícitas que podrían estar llevando a cabo los integrantes de una trama organizada y que pondrían en la cadena comercial de alimentos para personas, carne procesada, con presencia de listeria monocytogenes en concentraciones que la haría inadecuada para consumo humano, debido a una mala praxis en la manipulación y transformación de los productos cárnicos y que ha provocado una intoxicación masiva con resultado de muertes, lesiones a fetos con resultados de abortos y lesiones, a lo largo de todo el territorio nacional y especialmente en la Comunidad Autónoma de Andalucía, lo que ha provocado la emisión de una alerta sanitaria a nivel nacional y europeo por parte de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Salud Pública.

De las investigaciones llevadas a cabo, consta que la alerta sanitaria centra el brote de listeria monocytogenes en las instalaciones de la empresa MAGRUDIS, S.L., con domicilio en C/ Pino Silvestre, 20 de Sevilla.

El brote de intoxicación alimentaria causado por LM en carne mechada en España, generó alerta nivel uno en fecha inicio 19 agosto 2019, operando la referida mercantil con dos autorizaciones de RGSEAA10.025920/SE y 40.057087/SE, con domicilio

social de Magrudis, S.L., en calle Pino silvestre, nave 20, parcela 31A Sevilla.

Según los datos del registro Mercantil se tiene constancia que el administrador único de esta citada mercantil es S J M R, hijo de J A M P, quien al parecer es el que realiza las funciones de administrador de hecho de la empresa es este último, que además ha tenido otros negocios que generaron deudas que no le permitieron la continuación de la actividad mercantil.

Hemos conocido que otro hijo de J A M P, identificado como M M R, es administrador único de Elaborados Cárnicos Mario, SL, con domicilio social en calle Pino Silvestre, nave 21, es decir, ambas naves son contiguas y estarían vinculadas a la administración de hecho del padre de ambos, J A M P, quien dirige tanto a sus hijos, esposa y empleados en su trabajo diario.

Como ya indicamos en el auto de 23/9/2019, las personas físicas y jurídicas investigadas parece han sido conocedores de todos los aspectos que se investigan, participando y beneficiándose de los beneficios económicos obtenidos a través de Magrudis, SL y Elaborados Cárnicos Mario SL., actuando en connivencia y participando en la comercialización y puesta en el mercado de productos cárnicos elaborados sobre los que repercute la alerta sanitaria, cumpliendo todos ellos misiones específicas en cuanto a la adquisición de materias primas, elaboración, funcionamiento, distribución, comercialización, obtención de beneficios y control de todas las operaciones.

SEGUNDO.- Oído sobre los hechos origen de su detención, se acordó celebrar la audiencia a que se refiere el art. 505 L.E.Cr. en la que el M^a. Fiscal interesó la prisión provisional comunicada y sin fianza de los dos detenidos por las razones que manifiesta en la comparecencia celebrada, a cuya petición se adhirió íntegramente el Letrado de Facua, solicitando los Letrados de la defensa la libertad provisional sin fianza por las razones que expusieron en la citada comparecencia.

RAZONAMIENTOS JURIDICOS

PRIMERO.- Conforme a lo dispuesto en los artículo 502, 503 Y 505 de la Ley de Enjuiciamiento Criminal, para que se pueda acordar la prisión provisional se requiere:

- 1º.- Que conste en la causa la existencia de un hecho que tenga caracteres de delito.
- 2º.- Que éste tenga señalada pena superior a dos años, conforme al nuevo Código Penal, o que, teniéndola igual o inferior, se considere procedente, en atención a las circunstancias del hecho o antecedentes del inculpado.
- 3º.- Que existan motivos bastantes para estimar responsable criminalmente a la persona contra la que se haya de dictar el auto de prisión.
- 4º.- Que se haya celebrado la "audiencia" prevista en el artículo 505, con asistencia del investigado y del Ministerio Fiscal.

5º.- Que la prisión haya sido solicitada por el Mº. Fiscal o parte acusadora.

SEGUNDO.- En el presente caso, de lo actuado se desprende que **J A M P** y **S J M R** pudieran haber participado en los hechos investigados, constitutivos de un delito Contra la Salud pública del art. 363 del C. penal, en concurso ideal con 3 delitos de homicidio por imprudencia del art. 142.1 C. penal, 2 delitos de Lesiones al feto con resultado de aborto del art. 146 C. penal y Lesiones por imprudencia grave del art. 152.1 del C. penal, según se desprende de lo actuado hasta el momento.

El delito tipificado en el art. 363 del C. penal tiene como bien jurídico protegido la salud pública, es decir, la salud personal de los ciudadanos, siendo sujeto activo el productor, distribuidor o comerciante que ponga en peligro la salud de los consumidores.

En este caso, ambas sociedades, Magrudis, S.L. Y Elaborados Cárnicos Mario, S.L., el administrador de hecho es **J A M P**, aunque aparezcan como administradores únicos sus hijos **S J** y **M** y se dedicaban ambas entidades a transformar, manipular, preparar, envasar, conservar y distribuir los productos alimenticios, de hecho ejercían su actividad en dos naves contiguas y comunicadas en su interior.

El investigado **J A M P**, al menos desde el año 1993, se dedica a dicha actividad, de hecho ha formado parte de distintas entidades con objeto social similar, con lo que posee una dilatada experiencia en el sector.

Así lo han indicado distintos trabajadores que han declarado ante la Guardia civil y todos coinciden en que el jefe era **J A M P** en todo lo relativo a ambas entidades, y cuando él no estaba presente, **S J** y **E R J** eran los que, en cierto modo, tomaban las riendas del negocio y **M**, según indican, se dedicaba a echar una mano.

Cambien consta que era **S J M R** quien se encargaba de controlar la temperatura y el tiempo del horno.

Como consecuencia de su dilatada experiencia en el sector, no debemos olvidar que **J A M P**, debe conocer las consecuencias de la bacteria de listeria monocytogenes.

TERCERO.- Consta en las actuaciones un informe pericial de las repercusiones de la presencia de la bacteria en productos cárnicos, en el que se indica que la enfermedad que provoca, llamada listeriosis, en el caso de los humanos, es una enfermedad de transmisión alimentaria y que para prevenirla se deben seguir buenas prácticas de fabricación, higiene y un estricto control efectivo en la temperatura en la cadena de producción, distribución y almacenamiento de alimentos.

Su toxiinfección es muy peligrosa, con tasa de mortalidad elevada, atacando principalmente a mujeres embarazadas, neonatos, ancianos y personas inmunodeprimidas.

La legislación obliga a las entidades del sector a adoptar medidas integradas en sus programas de control de peligros y puntos críticos y de buenas prácticas de higiene durante

todas las fases de producción, transformación y distribución de los alimentos y deben realizar una serie de estudios para verificar que cumplen con los criterios de seguridad alimentaria a lo largo de toda la vida útil del producto, especialmente cuando nos hallamos ante productos listos para el consumo y que permiten el desarrollo de la listeria monocytogenes, que supone un riesgo para la salud pública.

CUARTO.- Según los resultados y conclusiones obtenidos por el Centro Nacional de Microbiología, tras el análisis genómico de los alimentos de listeria monocytogenes, muestra una estrecha relación entre 25 aislados alimentarios, 2 aislados de superficie y 180 aislados clínicos, de lo que se deduce, por tanto, que 25 muestras de alimento producto elaborado, 2 muestras en superficie (instalaciones) y 180 personas intoxicadas, forman, hasta el día 23 de septiembre de 2019, parte del mismo brote, asociado al consumo de productos fabricados por la empresa Magrudis, S.L..

En el apartado recomendaciones indican que existen dos aislamientos que se obtuvieron en marzo de 2019, que coinciden genómicamente con la cepa del brote, al presentar el mismo perfil alélico.

Todo ello según un informe del brote 1075/19 de listeriosis en Andalucía del Centro nacional de microbiología.

La entidad Magrudis SL., se constituye en el año 2013 con objeto social del comercio al por mayor y menor de carne, embutidos y derivados y es con fecha 23/11/2015 cuando se levanta acta nº 00471, haciendo la Junta de Andalucía la inspección inicial para autorización sanitaria e inscripción en registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, actuando como representante de la entidad J A M P e indicando que la actividad es de almacén de productos cárnicos y otros, así como elaboración de productos cárnicos, por lo que se propone su aprobación en la Delegación Territorial de Salud, a efectos de que le sea concedida autorización sanitaria de funcionamiento y el correspondiente número de registro, observándose que ello no coincide con el objeto social de Magrudis, S.L..

Constan únicamente dos actas de inspección, una del año 2016, del Servicio de consumo e inspección veterinaria, en el que se califica a la empresa con Categoría A, con una frecuencia de inspección cada 6 meses y posteriormente la siguiente en 18/7/2017, en la que se califica como Categoría C, pasando la inspección de 6 meses a 18 meses y la frecuencia de supervisión de 12 meses a dos años.

No consta se haya realizado ninguna otra inspección en las instalaciones.

Tras la toma de muestras, ya una vez decretada la alerta sanitaria, tanto de los productos como de superficies, da positivo a L. monogigenes algunas muestras tomadas a carne mechada, crema de carne mechada, lomo al jerez, lomo al pimentón y en superficie, carro de horno, que se encuentra en la nave 21.

Según testifical del gerente administrador de Consultores e informadores en alimentación Teocal, S.L., que ha aportado un informe a este Juzgado, en fecha 18/2/2019 se reciben en las instalaciones y entregadas por S M R ; 2 muestras de carne

mechada casera, solicitando se realice ensayo analítico microbiológico, tendente a determinar la ausencia o presencia de salmonella y listeria y los resultados indicaron la presencia de listeria en la muestra nº 849218 carne mechada casera, FC. 18 marzo 19 , lote 812028, lo cual le fue comunicado por correo electrónico el 22/2/2019.

Como han reconocido ambos investigados, dicho análisis se solicita a raíz de que ya, al parecer, se habían intoxicado algunas personas en la provincia de Huelva, como consecuencia del consumo del producto por ellos elaborado.

Con fecha 20/8/2019 se les envió de nuevo el correo electrónico con las analíticas detalladas, ya que J A M P solicitó les remitieran únicamente la negativa.

No consta que ello fuera comunicado a la autoridad sanitaria ni que la entidad adoptara medida alguna, de hecho no fue ni comunicado a los trabajadores, ni se adoptó medida alguna para prevenir.

Tanto S J como su padre J A M P tenían conocimiento de que al menos desde diciembre de 2018, la bacteria estaba en sus instalaciones y significativa es la conversación mantenida por J A M P con su hermano P , el 12/9/2019 sobre las 19:33 horas, donde J A le reconoce que es cierto que en febrero había habido una alerta y se la habían comunicado, que retiró el producto y ya está, porque eran muy pocos kilos y los tiró.

De la documental intervenida, se encuentra un documento titulado “seguimiento de números de lotes elaborados por Magrudis, S.L.” y en ese documento consta el lote 812028, etiquetado el 20/12/2018, es decir, este lote, sin género de dudas, fue fabricado por las mercantiles investigadas.

Ello implica que el producto nocivo para la salud de las personas fue puesto en el mercado, perdiéndose el dominio sobre el riesgo creado, lo que implica que, si bien no imaginaban el resultado, sí tenían conocimiento de esa eventualidad y de la probabilidad de que el producto, una vez en el mercado, podía causar daños en la salud de los consumidores, como así ha ocurrido, eludiendo todas las obligaciones que le impone la ley para que los productos alimenticios cumplan los criterios biológicos pertinentes.

Las consecuencias que ello ha causado hasta el momento que conozcamos en la provincia de Sevilla son 3 fallecidos, 2 abortos, 65 personas ingresadas, de ellas 17 embarazadas de las cuales 3 han sufrido parto prematuro, además de 11 personas intoxicadas que no han requerido ingreso, estándose a la espera del resultado y de averiguar cuantas personas han sido infectadas y han sufrido listeriosis fuera de la provincia de Sevilla.

Los gastos que ello ha generado en la sanidad pública, al menos los gastos ocasionados por los servicios prestados por el Hospital Virgen del Rocío y Hospital Virgen Macarena, de Sevilla, ascienden a unos 800.000 euros, aproximadamente, por lo que concurren los requisitos de los arts. 502 y 503 de la L.E.Cr., reformados por la L.O.13/2003, de 24 de octubre, en concreto el art. 503.1.3ª), que establece como uno de los fines legítimos de la prisión preventiva el aseguramiento de la presencia del investigado en el proceso por existir riesgo de fuga, que en el presente caso existe dada la gravedad de los hechos que se

les imputan y la pena que pudiera imponderables, por lo que procede la medida cautelar de prisión comunicada y sin fianza de estos para así asegurar su presencia en el proceso y evitar la fuga e igualmente evitar la reiteración de hechos similares, pues como ha indicado el Ministerio fiscal y con conocimiento, al menos desde febrero de 2019 de la presencia de la bacteria en las instalaciones de la empresa Magrudis, S.L. continuaron fabricando y comercializando productos, siendo conscientes de que algo fallaba en el proceso productivo y si bien no imaginaban el resultado, sí tenían conocimiento de esa eventualidad y contando con esa probabilidad la aceptaron y pusieron el producto en el mercado, provocando una gran alarma social y crisis sanitaria.

PARTE DISPOSITIVA

En atención a lo expuesto se acuerda la PRISION PROVISIONAL COMUNICADA Y SIN FIANZA de J A M P y S. J ; M R por los hechos expuestos en la presente resolución.

Dese cuenta en los autos principales y expídanse los mandamientos y oficios pertinentes.

Este auto no es firme y contra él puede interponerse recurso reforma dentro de los tres días siguientes a su notificación.

Así lo acuerda y firma s.s^a. Ilma. D^a. Pilar Ordóñez Martínez, Magistrado-Juez del Juzgado de Instrucción nº 10 de SEVILLA. Doy fe.-