



672 - BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR NOROVIRUS EN UN CAMPEONATO INTERNACIONAL DE PARAPENTE CELEBRADO EN 2024 EN SIERRA DE SEGURA (JAÉN)

M.J. Ramos Castillo, H. Zarriif Nabbali, F.J. Martín Pérez, E. Padilla Berlanga, J.P. Quesada Suárez, E.M. Jiménez Medina

Laboratorios, Servicio de Microbiología, Hospital San Juan de la Cruz; Servicio de Medicina Preventiva, Hospital San Juan de la Cruz; Unidad de Epidemiología de Atención Primaria, Distrito Sanitario Jaén Nordeste.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: Objetivo general: investigación de un brote de toxiinfección alimentaria (TIA) en un grupo de participantes en un campeonato internacional de parapente celebrado del 23/06 al 29/06 de 2024 en el municipio jienense de Segura de la Sierra. Objetivos específicos: describir las características epidemiológicas de los casos y buscar posibles factores de riesgo relacionados con los alimentos consumidos.

Métodos: Estudio observacional retrospectivo. Desde Epidemiología de Atención Primaria se realizó búsqueda activa de casos y expuestos sanos, lográndose realizar encuesta a un total de 95 personas (53 enfermos y 42 asintomáticos). Se recogieron muestras de los alimentos sospechosos consumidos durante la competición, principalmente embutidos (queso, jamón, pavo) y tortilla usados en la elaboración de bocadillos. También se tomaron muestras de heces a 5 casos enfermos y a 3 manipuladoras de alimentos. Se calcularon frecuencias absolutas y relativas a partir de los datos obtenidos, recurriendo al test exacto de Fisher para el contraste de hipótesis.

Resultados: El total de competidores expuestos fue de 125, de los cuales 56 desarrollaron síntomas compatibles con TIA, siendo el riesgo de enfermar del 45%. De entre estos últimos, 34 (61%) demandaron asistencia médica en Urgencias. El 79% de los atendidos fueron hombres, situándose la mediana de edad en 37 años (IQR = 22). Los días de aparición de los casos que consultaron fueron el 25, 26 y 27 de junio (37%, 54% y 9% del total, respectivamente). Los síntomas más frecuentes fueron vómitos (88%), dolor abdominal (88%) y diarrea (76%), con una duración media de los mismos de 24-48 horas. Solo 1 caso (2%) precisó ingreso, pudiendo ser dado de alta a las 24 horas siguientes. No hubo ningún *exitus*. Ninguna de las manipuladoras de alimentos tuvo clínica durante el periodo de estudio ni en los 15 días previos. No se observaron diferencias estadísticamente significativas entre haber consumido uno u otro tipo de alimento, pero sí entre haber consumido alguno y no haberlo hecho ($p = 0,02$). Todas las muestras alimentarias analizadas resultaron negativas para *Salmonella*, *S. aureus* y *B. cereus*. En cuanto a las heces, se detectó norovirus genogrupo II por PCR en 4 muestras: 3 de competidores enfermos y 1 de una manipuladora.

Conclusiones/Recomendaciones: El norovirus se confirmó como agente causal del brote, pudiendo haber sido transmitido a la comida surtida durante el campeonato durante su elaboración por parte de una de las manipuladoras portadoras.