Gac Sanit. 2025;39(S2):573

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

891 - DENUNCIA JUDICIAL PARA LA INVESTIGACIÓN DE UN BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA CON POSIBLE VÍNCULO CON UN RESTAURANTE

C. Almagro López, A. Luque Martínez, D. Fernández Cárdenas, E. Marín Caba, D. Almagro Nievas

Distrito Granada Metropolitano; Hospital Clínico Universitario San Cecilio; Hospital Universitario Virgen de las Nieves.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 14/8/24 se declara un brote de toxiinfección alimentaria (TIA) por denuncia. No hay datos de microbiología de los pacientes y confirmado la asistencia urgente a dos casos de Madrid el 9/7/24 y con alta el 10/7/24. De la denuncia se deriva la hipótesis de intoxicación en restaurante ocurrido el 9/7/2024 El objetivo de este estudio es describir las características clínicas y epidemiológicas del brote de TIA declarado de forma retrospectiva y su posible relación con el establecimiento público.

Métodos: Periodo epidémico: desde que la pareja llegó a Andalucía el día 8/7/24 por la mañana, hasta su salida el 10/7/24 de Granada. Estudio descriptivo con variables de lugar (domicilio, lugares visitados), tiempo (fecha de inicio de síntomas y de finalización de la clínica) y persona (edad, sexo, clínica, alimentos). Fuente de información: encuesta epidemiológica, documentación aportada con las características clínicas, hoja de reclamaciones y denuncia. No muestras de heces. No se comunicó al Equipo de Alertas en Salud Pública. El día 28/8/24 se realizó visita al establecimiento con asistencia de Técnico de Protección de la Salud y Epidemiología tras la denuncia. Se solicitó coprocultivo a los manipuladores de alimentos para buscar portadores de salmonella.

Resultados: Los dos casos son considerados en urgencias como gastroenteritis aguda, sin fiebre. Alimentos que manifestaron que consumieron fueron: 1. Bocadillo de jamón

0213-9111 © 2025 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados

en bar. 2. Pollo asado en comida familiar. 3. Hamburguesa de pollo en restaurante. 4. Zumo en el hotel. 5. Croquetas, mayonesa y patatas fritas en establecimiento denunciado. No tuvimos conocimiento de brote de TIA relacionados con los establecimientos que visitaron en la fecha, ni tres días antes, ni seis días después. Se estimó los periodos de incubación en horas según lugar donde tomaron alimentos. Se encuestó a la manipuladora y se le dio resultados del coprocultivo negativos. Manifestó que consumen todos alimentos que elabora en el trabajo. También dijo que elaboró la carne en salsa ese mismo lunes para tenerla durante el fin de semana siguiente.

Conclusiones/Recomendaciones: El brote ha existido teniendo en cuenta su definición en que se recoge como dos o más casos que han presentado la misma clínica y una posible exposición común. No se pudo determinar si es intoxicación alimentaria o GEA de otro origen. No se pudo demostrar con los datos disponibles que fuesen consumidos los alimentos que manifiestan como causantes de la TIA en dicho establecimiento. Se deben de comunicar toda agrupación de casos de diarrea.

0213-9111 © 2025 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados