Gac Sanit. 2026;40(S4):663

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

353 - INVESTIGACIÓN DE ALERTA POR TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA EN SERVICIO DE CÁTERIN ESCOLAR

C. Rodríguez García, C. Blanco Maldonado, J.M. Ruiz Baena, M.M. Rodríguez Membrive, B. Reyes Pérez

Hospital Universitario Virgen de la Victoria; UGC Promoción y Vigilancia de la Salud, Distrito Sanitario Málaga-Guadalhorce; AGS Este de Málaga-Axarquía; Servicio de Sanidad y Consumo Ayuntamiento de Málaga.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: Investigación de toxiinfección alimentaria en empresa de cáterin con una gran magnitud de afectados a nivel provincial con cuadro de clínica gastroentérica en 2025.

Métodos: Estudio descriptivo cuyos datos han sido extraídos de los informes disponibles en Red Autonómica de Vigilancia Epidemiológica, así como de informes de servicios de protección de la salud e historias clínicas. Se ha calculado la tasa de ataque en aquellos colegios a cuyos expuestos se entrevistó siguiendo un muestreo intencional, con cálculo estimado de la tasa de ataque por centro. El análisis microbiológico consistió en una determinación mediante PCR a tiempo real de microorganismos enteropatógenos en muestra de alimento y muestras clínicas, así como cultivo en estas últimas.

Resultados: Se estima que más de 6.000 personas de más de 40 colegios a los que la empresa de cáterin distribuía el menú cerrado que fue consumido. De los 9 colegios en los que se realizaron encuestas, hubo 900 personas expuestas de las cuales 218 presentaron síntomas (TA 24,2%). De las 105 personas encuestadas (50 afectados y 55 no afectados), los síntomas predominantes fueron diarrea (94%) y dolor abdominal (86%) (otros síntomas en menos del 10%: náuseas, vómitos, cefalea o fiebre). El periodo de incubación mediano fue de 9 horas (IQR 6-12 h). En los análisis microbiológicos, además de otros aislamientos sin correlación clínico-epidemiológica,

0213-9111 © 2026 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados

destaca la detección de *Clostridium perfringens* por PCR en una muestra del alimento más sospechoso (contramuslo de pollo). Los informes de la unidad de Protección de la Salud manifiestan, dentro de la heterogeneidad de los establecimientos inspeccionados, una gran cantidad de no conformidades relacionadas con limpieza y desinfección, abatimiento de temperatura o malas prácticas de manipulación.

Conclusiones/Recomendaciones: Los datos descritos resultan compatibles con una toxiinfección alimentaria de origen bacteriano, apuntando a *Clostridium perfringens* como agente más probable, aunque sin una homogeneidad suficiente en los hallazgos para poder confirmar dicho origen. Esta investigación pone de manifiesto la importancia de contar con métodos de análisis de muestras de alimentos por PCR, no disponibles anteriormente en la provincia, así como una correcta detección de las anomalías en el control higiénico-sanitario de alimentos y la puesta en marcha de las medidas pertinentes para subsanarlas.

0213-9111 © 2026 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados