Gac Sanit. 2026;40(S4):660

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

552 - INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLÓGICA DE UN BROTE DE SALMONELOSIS EN BUFÉ HOTELERO CON MÁS DE 200 AFECTADOS

G. Alonso Sánchez, A. Martínez Portillo, M.D. Olivo Pérez, E. Gutiérrez Pérez, E. Vicente Martínez, J.C. Sánchez del Álamo, F. Navarro de Haro, A. Sánchez-Migallón Naranjo, M.D. Chirlaque López

Dirección General de Salud Pública y Adicciones. Consejería de Salud. Región de Murcia; Servicio Murciano de Salud; CIBERESP; IMIB; Universidad de Murcia.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 24 de agosto se declaró un brote de toxiinfección alimentaria en huéspedes de un hotel identificándose como vínculo epidemiológico el consumo de alimentos en el bufé del establecimiento. La magnitud del brote, con elevado número de afectados en un corto periodo de tiempo, inició una investigación epidemiológica con el objetivo de identificar el agente causal y adoptar medidas de control.

Métodos: Se elaboró una encuesta epidemiológica *online* con datos identificativos, sintomatología, fecha de inicio de síntomas y alimentos consumidos en las últimas 72 horas. Se estableció la definición de caso a la persona con aislamiento de Salmonella en coprocultivo o clínica compatible con salmonelosis y consumo en el bufé de hotel entre el 21 y el 25 de agosto. La investigación se coordinó con Seguridad Alimentaria para la toma de muestras en manipuladores y platos testigo, y con los servicios sanitarios y laboratorios para la captación activa de casos y una obtención rápida de resultados por PCR (< 24 h). Esta comunicación entre los profesionales implicados así como la rápida toma de decisiones y la intervención de campo en el establecimiento, contribuyeron a la adecuada investigación epidemiológica. Se emitió una alerta a otras comunidades para la identificación de casos, destacando el papel de la vigilancia epidemiológica y del Sistema de Alerta Precoz y Respuesta Rápida de Salud Pública de la Región de Murcia (SIARP) coordinando una respuesta rápida y homogénea.

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

Resultados: Se confirmaron 201 casos, de los cuales 40 requirieron ingreso hospitalario (uno en UCI). El brote afectó a 192 huéspedes y 9 empleados del hotel. El agente etiológico se confirmó en 64 casos, incluidos 9 empleados, y en uno de los platos testigo manipulado, sin detectarse en el alimento de origen. El 62,3% de los afectados eran extracomunitarios, correspondiendo el perfil predominante a familias jóvenes.

Conclusiones/Recomendaciones: La curva epidemiológica es compatible con un brote de origen común, asociado al consumo de alimentos en el bufé del hotel. La detección de *Salmonella* sp en manipuladores y en un plato testigo apoya la vía de transmisión alimentaria. El elevado número de afectados, junto con la confirmación microbiológica en alimentos preparados, sugiere deficiencias durante la manipulación de alimentos, favoreciendo la contaminación cruzada. El brote subraya la importancia de la vigilancia epidemiológica, la coordinación y la formación continua de los manipuladores como medidas clave para prevenir y controlar toxiinfecciones alimentarias.

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