Gac Sanit. 2025;39(S2):239

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

# 990 - BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR SALMONELA EN UN ESTABLECIMIENTO PÚBLICO ALIMENTARIO EN HUELVA

*B. Botello, M. Carrillo Rufete, M. Fernández Porcel, J.M. Turmo Fernández, R. Carrasco Zalvide, P. Hurtado*

*Distrito Sanitario Huelva-Costa, Servicio Andaluz de Salud; Delegación Territorial de Salud y Consumo de Huelva.*

## Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 5 de octubre de 2024, un médico de urgencias de atención primaria declara a epidemiología de guardia un posible brote de TIA relacionada con un establecimiento público con 6 afectados. Tras contactar con los casos y consultar con urgencias hospitalarias, se identifican 11 casos con síntomas gastrointestinales pertenecientes a dos grupos que acudieron el 4 de octubre al mismo establecimiento, con la ensaladilla como posible alimento relacionado e hipótesis de salmonelosis por el periodo de incubación. Una vez declarado se realizó la inspección al establecimiento. Objetivo: describir desde el punto de vista clínico, epidemiológico y de laboratorio el brote de salmonelosis ocurrido entre el 3 y 5 de octubre relacionados con un establecimiento público alimentario así como los factores de riesgo derivados.

Métodos: Estudios casos control. Definición de caso. Encuestas con variables persona, lugar y tiempo. Estudio de coprocultivo en enfermos y manipuladores incluyendo secuenciación. Estudio alimentario con tomas de muestras alimentarias.

Resultados: Los 53 casos detectados fueron 23 hombres (43,4%) y 30 mujeres y (56,6%). La media de edad fue de 43,69 años, mediana de 39 años y un rango entre 1 y 77 años. El periodo de incubación presentó una media de 21,91 horas y una mediana de 19 h. El cuadro consistió en náuseas (53,85%), vómitos (34,62%), diarreas (98,08%) dolor abdominal (78,85), y fiebre (48,08%). En 12 de los casos hubo un aislamiento de *Salmonella enterica* spp *enterica* y las restantes *Salmonella* spp. Además, 8 de los manipuladores eran portadores asintomáticos. El estudio alimentario reveló aislamiento de salmonella en ensaladilla de gambas, carrilleras, huevo líquido pasteurizado abierto y refrigerado, y otro cerrado. La ensaladilla tuvo una OR: 8,36. (IC95% 2,31-30,23), hubo otros alimentos con OR mayor que 1 pero sin significación estadística. La tasa de ataque fue del 30%.

Conclusiones/Recomendaciones: El brote tuvo 53 afectados por un cuadro de gastroenteritis con evolución favorable. La inspección realizada el día 5 permitió parar la transmisión por las medidas y recomendaciones establecidas. Los aislamientos microbiológicos, el estudio molecular, los resultados de las OR identificaron a la ensaladilla como principal alimento implicado, aunque no se pudo descartar a otros alimentos implicados, lo que podría implicar factores favorecedores de la contaminación. Un factor como origen de la contaminación fue el aislamiento de salmonela en el ovoproducto que dio lugar a alerta por presencia de Salmonella en huevo líquido pasteurizado procedente de España.

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