



127 - BROTE COMUNITARIO DE *SALMONELLA TYPHIMURIUM* MONOFÁSICA POR CONSUMO DE LONGANIZA SECA EN CASTELLÓN

M. Dapena Archilés, L.L. Lluch Bacas, V. Rusen, M. Gil Fortuño, S. Ortolà Malvar, R. Ferrer Cazcarra, J.M. Martín Ballester, J.B. Bellido Blasco, A. Arnedo Pena

Epidemiología, CSP Castellón; Hospital Universitario La Plana; Laboratorio Salud Pública de Valencia; Seguridad Alimentaria, CSP Castellón.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: En agosto de 2025 se detectó un brote de gastroenteritis aguda (GEA) por *Salmonella* en Nules (14.136 h) y Vila-Vella (3.074 h), dos municipios colindantes del Departamento de Salud de La Plana (Castellón) (200.000 h). Los casos no pertenecían a un colectivo definido, eran población general. Se realizó un estudio epidemiológico para confirmar el brote, identificar el origen y adoptar medidas de control.

Métodos: Periodo del estudio: 21 de julio a 31 de agosto. Diseño: casos y controles mediante encuesta telefónica y revisión de historia clínica. Definición de caso confirmado: paciente de las poblaciones mencionadas y con coprocultivo positivo a *Salmonella*; caso probable: familiar con GEA sin coprocultivo; controles: familiares sin GEA. Factores de exposición alimentarios (establecimientos de elaboración y productos). Análisis microbiológico convencional y estudio genómico de cepas. Intervención de Seguridad Alimentaria: inspección de locales sospechosos y toma de muestras de alimentos.

Resultados: Hubo 60 casos (41 confirmados), con una tasa de ataque poblacional de 0,35% (60/17.136). 28 casos eran mujeres (47%). La edad mediana fue de 37 años (rango 16 meses a 87 años). Doce (20%) fueron hospitalizados, sin defunciones. El alimento implicado fue longaniza seca elaborada a partir de carne de cerdo picada en un par de establecimientos locales (*odds ratio* = 6, IC95%). Se aisló *S. typhimurium* 1,4,[5],12:i;-[2-4], monofásica, tanto en pacientes como en longaniza seca, con confirmación genómica posterior.

Conclusiones/Recomendaciones: Se confirmó un brote comunitario de GEA de varias semanas de duración. La etiología fue *S. typhimurium* monofásica, frecuentemente asociada a productos cárnicos de origen porcino. En este caso longaniza seca que se suele consumir cruda. Es un alimento muy popular en Castellón, especialmente en periodos festivos, como ocurrió en este periodo. La rápida respuesta y coordinación permitieron identificar el riesgo y controlar el brote. Esta cepa ha circulado por Europa en ocasiones anteriores, su patrón de resistencias puede ser un problema, por ello conviene mantener la vigilancia estrecha en productos que puedan ser origen de brotes alimentarios. Es esencial intensificar los programas de control de *Salmonella* en granjas de cerdos y mataderos, así como fomentar el trabajo coordinado de los servicios asistenciales, de Salud Pública y laboratorios cualificados.