



## 762 - BROTE MIXTO DE GASTROENTERITIS POR *SALMONELLA ENTERICA* SEROTIPO *MIKAWASIMA* EN UN HOSPITAL DE TERCER NIVEL DE CATALUNYA

M. Zayas Costa, N. Bes Montalat, N. Follia Alsina, I.E. Pallas Gibanel, N. Madrenys Brunet, A. Val Mañó, M. Redón Pérez, J. Saavedra López, R.M. Cid Maresma, et al.

Servei de Vigilància Epidemiològica i Resposta a Emergències de Salut Pública a Girona; Servei de Salut Pública de Girona; Servei de Protecció de la Salut a Girona; Laboratori de Salut Pública a Girona.

### Resumen

**Antecedentes/Objetivos:** Las toxiinfecciones alimentarias en el ámbito hospitalario suponen un riesgo añadido para pacientes vulnerables y pueden derivar en la aparición de casos secundarios por transmisión persona a persona. El objetivo fue describir la investigación epidemiológica, microbiológica y las medidas de control de un brote de gastroenteritis por *Salmonella enterica* serotipo *Mikawasima* ocurrido en un hospital de Catalunya en septiembre de 2024.

**Métodos:** Se realizó un estudio descriptivo del brote. Se definieron casos según criterios clínicos y microbiológicos. Se recogió información clínica, sociodemográfica y de exposición alimentaria. Se elaboró la curva epidémica y se calcularon tasas de ataque. Se entrevistó a los manipuladores de alimentos. Se solicitaron coprocultivos a casos y manipuladores de alimentos, se analizaron muestras de alimentos y superficies y se realizó la serotipificación de las cepas aisladas. Se implementaron medidas de aislamiento, higiene, exclusión laboral de los profesionales afectados y coprocultivos de control de los afectados.

**Resultados:** Se identificaron 19 casos (3 médicos, 1 manipuladora de alimentos y 15 pacientes), con una mediana de edad de 71 años. La curva epidémica mostró un brote inicial de origen alimentario tras la cena del 18/9 (14 casos) y una fase posterior compatible con transmisión persona a persona (5 casos). La tasa de ataque del brote alimentario fue del 19,2% (14/73) y la de transmisión secundaria del 4,2% (5/120). Los síntomas más frecuentes fueron diarrea (95%), fiebre (68%), dolor abdominal (21%) y vómitos (16%), con una duración habitual de 24-48 horas. Se confirmó *Salmonella enterica* serotipo *Mikawasima* en los coprocultivos de 15 casos (1 médico, 1 manipuladora de alimentos y 13 pacientes) y en una muestra testigo de pan con tomate, jamón y queso de la cena del 18/9; los coprocultivos realizados a manipuladores de alimentos asintomáticos y los cultivos en alimentos y superficies fueron negativos. La mayoría de los casos presentó excreción fecal prolongada del patógeno (mediana de 40 días).

**Conclusiones/Recomendaciones:** Se trató de un brote mixto, iniciado como toxiinfección alimentaria y con posterior transmisión persona a persona en un entorno hospitalario. La manipulación de alimentos sin un tratamiento térmico posterior por personal afectado es un factor contribuyente en el brote. La detección precoz, la investigación microbiológica y la aplicación de medidas de control permitieron limitar su extensión.