Gac Sanit. 2026;40(S4):206

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

665 - INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR COLONIZACIÓN NASAL POR *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* DE UN MANIPULADOR DE UN CENTRO ESCOLAR

M.P. Sánchez Castro, E. López-González, I. Conde Arbones, J.M. Valdés García, R. Gómez Leiras, C. García Carbajales, D.M. Guzmán Figueroa, S. Pérez Castro

Departamento Territorial de Sanidade de Pontevedra; Laboratorio de Salud Pública de Galicia; Servicio de Microbiología, Complejo Hospitalario Universitario de Ourense (CHUO); Servicio de Microbiología, Complejo Hospitalario Universitario de Vigo (CHUVI).

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 19.06.2025, un PAC de Pontevedra notificó un aumento súbito de gastroenteritis aguda en alumnos y adultos entre usuarios del comedor de un centro escolar con cocina propia. La clínica y la agregación temporal sugirieron un origen alimentario. El objetivo fue describir las características de los casos, identificar el alimento y agente implicado y conocer los factores contribuyentes.

Métodos: Estudio epidemiológico descriptivo mediante una encuesta que incluyó datos clínicos, de filiación, de asistencia médica y de alimentos consumidos el día 19 de junio del 2025. Definición de caso: toda persona usuaria del comedor con cuadro de vómitos, diarrea, dolor abdominal o fiebre los días 19 y 20 de junio del 2025. Elaboramos la curva epidémica calculando las tasas de ataque. Se analizó el alimento sospechoso, las muestras clínicas de casos y manipuladores. El CHUVI secuenció el genoma completo de los aislados.

Resultados: Detectamos un total de 30 casos entre las 378 personas expuestas. Todos iniciaron síntomas el 19.06.2025. La tasa de ataque global fue de 7.9%. La clínica fue leve y autolimitada. Los síntomas principales fueron vómitos (93%), malestar general (86%), dolor cólico (83%), náuseas (76%) y diarrea (76%). Se identificaron, toxina estafilocócica y estafilococos coagulasa positivos en la muestra del salpicón de

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

pescado, implicado por una asociación estadísticamente significativa entre su consumo y la presencia de síntomas gastrointestinales (OR = 29,3; IC95% 5,22-164,6), (χ^2 = 19,98; p < 0,05). En el exudado nasal de un manipulador se aisló *S. aureus*. Las cepas de alimento y manipulador pertenecen al mismo secuenciotipo ST8, cgST-15004 y "Life identification number" LIN-00101 y comparten 2138 loci idénticos.

Conclusiones/Recomendaciones: El brote fue causado por una toxina estafilocócica. Se identificó un portador nasal. Con probabilidad la contaminación se produjo durante el desmenuzado de los ingredientes ya cocinados. La supervivencia, la multiplicación y la producción de toxina, se atribuyen a una combinación de tiempo/temperatura inadecuados durante el enfriamiento. Se recomienda incorporar al autocontrol la identificación de portadores, el uso correcto de mascarillas, el lavado frecuente de manos y controlar el descenso rápido de la temperatura del producto cocinado.

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