Gac Sanit. 2026;40(S4):657

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

57 - BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA FAMILIAR POR SALMONELOSIS Y CON POSIBLE ORIGEN EN ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS ALIMENTARIOS

D. Almagro López, C. del Moral Aguilera, L. Rojas Morante, Ch. Koraichi Rabie-Senhaji, E. Ruiz Vilchez, M. Porcel, D. Almagro Nievas

Distrito Granada Metropolitano; Hospital Clínico Universitario; Hospital Universitario Virgen de las Nieves.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 16/5/25, una usuaria informa al Servicio de Epidemiología que sus 2 hijos han sido diagnosticados de salmonelosis, sospechando que se debe a una comida en mal estado en un restaurante. Los dos enfermaron el domingo 11. Como hipótesis inicial está el restaurante A con menú de *wrap* de pollo, restaurante B con pescado y aguacate y restaurante C *pizza* y croquetas. Resto de comidas entre jueves y viernes en el domicilio o colegio. Objetivo es describir las causas de este brote de toxiinfección alimentaria por salmonelosis dada en familia y su posible relación con un establecimiento público.

Métodos: Emplazamiento: 3 restaurantes de Granada con el periodo epidémico desayuno del 9 al almuerzo de 11 de mayo de 2025. Población seis miembros familiares que comieron y/o visitaron juntos los restaurantes. Intervenciones: Encuesta epidemiológica telefónica y online, recogiendo variables de persona lugar y tiempo. Inspecciones, toma de muestras de alimentos y estudio a manipuladores. Coprocultivo de enfermos y manipuladores. Diseño: estudio descriptivo transversal y tasas de ataque por alimentos realizadas con el programa estadístico Jamovil 2.2.28.

Resultados: De los 6 expuestos, han enfermado 2 de 5 y 7 años, con vómitos, dolor abdominal, diarrea y fiebre alta. Los resultados de laboratorio son de *Salmonella enteritidis* en ambas muestras pero de antibiograma distinto y pendiente de su secuenciación y serotipos. Antes de día 9 nadie había enfermado. Por exposición a los

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

alimentos en distintos lugares a través de la encuesta incluye comedores y cumpleaños que no hubo enfermos y varias comidas familiares con exposición a los mismos alimentos. En la cena del día 10, los chicos y los abuelos cenaron en el restaurante C con croquetas, un periodo de incubación de 24 horas. Del alimento sospechoso ya se tomó muestras de otras croquetas congeladas y han dado positivas a PCR en tiempo real a salmonella. Manipuladores negativos. Las inspecciones en C con deficiencias y grandes cantidades elaboradas.

Conclusiones/Recomendaciones: Existió un brote de salmonelosis, por *Salmonella enteritidis*, que afectó a dos hermanos. Teniendo en cuenta el periodo de incubación y los resultados de laboratorio (a falta de la secuenciación de las muestras humanas), el origen más probable de la salmonelosis fue el consumo de croquetas contaminadas con *Salmonella enteritidis*, elaboradas en el restaurante C.

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