Gac Sanit. 2026;40(S4):658

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

53 - BROTE DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA POR *SALMONELLA ENTERITIDIS* EN ÁMBITO ESTABLECIMIENTO PÚBLICO. GRANADA MAYO 2025

Ca. Almagro López, El. Hurtado Olmo, Da. Cardenas Fernández, Di. Almagro Nievas

Distrito Granada Metropolitano.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: Tras la comunicación de dos casos de una toxiinfección alimentaria dentro de una agrupación familiar que estuvieron almorzando en un restaurante de Granada, se encuesta a ocho comensales en el almuerzo. Estas personas se agrupan en 3 grupos familiares, los cuales no coinciden ningún otro día en otro establecimiento público. Otro segundo grupo de 4 comensales el día 18 y un afectado. Destaca la diarrea y dolor abdominal, cuatro tienen también fiebre y tres tienen vómitos. Por el periodo de incubación el primero comenzó a las 12 horas y el último 72 horas. Tras preguntar sobre los alimentos a los que estuvieron expuestos los afectados en ambos grupos solo coinciden las ensaladas, los huevos y la pata de pulpo con la salsa. Ante la clínica presentada y período de incubación se sospecha de infección por *Salmonella* y sin poder identificar el alimento causante de la intoxicación. Describir las causas de este brote de toxiinfección alimentaria por salmonelosis dada en dos grupos identificados de familias los días 15 y 18 de mayo de 2024 y que se relacionaron con un establecimiento público.

Métodos: Diseño: estudio descriptivo transversal. Emplazamiento: restaurante de Granada con el periodo epidémico desde los días de exposición, 15 y 18 de mayo, hasta el día 25 del mismo mes. Población de estudio: personas que acudieron al establecimiento durante los días que duró el periodo de exposición. Intervenciones: Encuesta epidemiológica a todos los comensales, recogiendo variables de persona, lugar y tiempo. Recogida de facturas del periodo epidémico considerado. Inspecciones del establecimiento por parte del equipo de Protección de la Salud del Distrito

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

Metropolitano y estudio a manipuladores. Resultado del coprocultivo de enfermos y manipuladores. No se tomaron muestras de alimentos.

Resultados: Se contabilizaron un total de 6 casos enfermos. La clínica predominante fue de fiebre, diarrea y dolor abdominal. El periodo de incubación mediano se estimó en 18 horas. Los alimentos que tomaron fueron variados y se determinó desde el punto de vista estadístico que la diferencia de tasas fue mayor en el plato de huevos rotos. Los resultados de los coprocultivos realizados fueron positivos a *Salmonella enteritidis*. No hubo más casos relacionados con el establecimiento fuera del periodo epidémico considerado. En las inspecciones realizadas no se pone en evidencia factores de riesgo que pudieron contribuir a la salmonelosis tanto en el origen de las materias primas como en su elaboración y conservación.

Conclusiones/Recomendaciones: Desde el punto de vista clínico, epidemiológico, resultados de laboratorio y resultados de las inspecciones, podemos afirmar que el alimento vehículo fue desconocido, el germen responsable es *Salmonella enteriditis*.

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