Gac Sanit. 2026;40(S4):662

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

753 - BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS* EN UN COMEDOR ESCOLAR

M.P. Sánchez Castro, E. López-González, M. Conde-Rodríguez, M.J. Sobral Crespo, B. Nores Blanco, C. Pérez Martínez, M.B. Vázquez Rodríguez

Departamento territorial de Sanidade de Pontevedra; Departamento territorial de Sanidade de A Coruña.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 05.12.25, desde un centro de salud de la provincia de Pontevedra se notificó al Servicio de Alertas Epidemiológicas de Galicia la aparición de casos de gastroenteritis aguda (GEA) entre alumnado y personal de un centro educativo con cocina propia, todos usuarios del comedor escolar. El objetivo de la investigación fue describir los casos, identificar el alimento, el agente etiológico y analizar los factores contribuyentes del brote.

Métodos: Realizamos un estudio epidemiológico descriptivo de los casos y un estudio analítico de casos y controles. Se definió caso toda persona relacionada con el comedor del centro que presentase diarrea, dolor abdominal, vómitos o fiebre durante el periodo del brote. Las encuestas epidemiológicas incluían información clínica y consumo de alimentos en los días previos. Se elaboró la curva epidémica y calculamos las tasas de ataque. Los inspectores veterinarios evaluaron las condiciones y prácticas higiénico-sanitarias, el plan de autocontrol y recogieron una muestra del alimento sospechoso para su análisis en el Laboratorio de Salud Pública de Galicia de Lugo.

Resultados: Se identificaron 43 casos entre las 774 personas expuestas, la tasa de ataque global fue del 5,6%. Se registraron 23 casos entre el alumnado y 20 entre el personal docente y no docente. La media de edad fue de 26,6 años (rango: 3-63). Los casos iniciaron síntomas entre la tarde del 4.12.25 y la mañana del 05.12.25. El cuadro clínico fue leve y autolimitado, sin ingresos hospitalarios. El estudio analítico mostró una asociación estadísticamente significativa entre el consumo de lomo asado servido

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

el 4.12.25 y la aparición de GEA (OR: 56,0; IC95%: 5,91-530,2; $p < 0,05$). En el lomo asado se detectó un valor de $1,4 \times 10^4$ ufc/g *Clostridium perfringens*.

Conclusiones/Recomendaciones: El brote fue causado por una gastroenteritis aguda de origen alimentario asociada probablemente al consumo de lomo asado contaminado por *Clostridium perfringens*. La supervivencia y multiplicación se habría producido debido a una combinación de tiempos y temperaturas inadecuados desde el horneado y hasta el servicio. Se recomienda dentro del sistema de autocontrol, incrementar la frecuencia de las calibraciones de sondas y equipos de calor y frío, garantizar el enfriamiento rápido de las comidas preparadas y asegurar un recalentamiento adecuado antes del servicio.

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