Gac Sanit. 2025;39(S2):239

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

990 - BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR SALMONELA EN UN ESTABLECIMIENTO PÚBLICO ALIMENTARIO EN HUELVA

B. Botello, M. Carrillo Rufete, M. Fernández Porcel, J.M. Turmo Fernández, R. Carrasco Zalvide, P. Hurtado

Distrito Sanitario Huelva-Costa, Servicio Andaluz de Salud; Delegación Territorial de Salud y Consumo de Huelva.

Resumen

Antecedentes/Objetivos: El 5 de octubre de 2024, un médico de urgencias de atención primaria declara a epidemiología de guardia un posible brote de TIA relacionada con un establecimiento público con 6 afectados. Tras contactar con los casos y consultar con urgencias hospitalarias, se identifican 11 casos con síntomas gastrointestinales pertenecientes a dos grupos que acudieron el 4 de octubre al mismo establecimiento, con la ensaladilla como posible alimento relacionado e hipótesis de salmonelosis por el periodo de incubación. Una vez declarado se realizó la inspección al establecimiento. Objetivo: describir desde el punto de vista clínico, epidemiológico y de laboratorio el brote de salmonelosis ocurrido entre el 3 y 5 de octubre relacionados con un establecimiento público alimentario así como los factores de riesgo derivados.

Métodos: Estudios casos control. Definición de caso. Encuestas con variables persona, lugar y tiempo. Estudio de coprocultivo en enfermos y manipuladores incluyendo secuenciación. Estudio alimentario con tomas de muestras alimentarias.

Resultados: Los 53 casos detectados fueron 23 hombres (43,4%) y 30 mujeres y (56,6%). La media de edad fue de 43,69 años, mediana de 39 años y un rango entre 1 y 77 años. El periodo de incubación presentó una media de 21,91 horas y una mediana de 19 h. El cuadro consistió en náuseas (53,85%), vómitos (34,62%), diarreas (98,08%) dolor abdominal (78,85), y fiebre (48,08%). En 12 de los casos hubo un aislamiento de *Salmonella enterica* spp *enterica* y las restantes *Salmonella* spp. Además, 8 de los manipuladores eran portadores asintomáticos. El estudio alimentario

0213-9111 © 2025 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados

reveló aislamiento de salmonella en ensaladilla de gambas, carrilleras, huevo líquido pasteurizado abierto y refrigerado, y otro cerrado. La ensaladilla tuvo una OR: 8,36. (IC95% 2,31-30,23), hubo otros alimentos con OR mayor que 1 pero sin significación estadística. La tasa de ataque fue del 30%.

Conclusiones/Recomendaciones: El brote tuvo 53 afectados por un cuadro de gastroenteritis con evolución favorable. La inspección realizada el día 5 permitió parar la transmisión por las medidas y recomendaciones establecidas. Los aislamientos microbiológicos, el estudio molecular, los resultados de las OR identificaron a la ensaladilla como principal alimento implicado, aunque no se pudo descartar a otros alimentos implicados, lo que podría implicar factores favorecedores de la contaminación. Un factor como origen de la contaminación fue el aislamiento de salmonela en el ovoproducto que dio lugar a alerta por presencia de Salmonella en huevo líquido pasteurizado procedente de España.

0213-9111 © 2025 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Todos los derechos reservados