Gac Sanit. 2026;40(S4):656

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

131 - BROTE DE TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA POR *SALMONELLA* SPP. EN HOTEL DE ANDALUCÍA MARZO DE 2025

B. Gómez Pozo, M.L. Rojas Morante, F. Agustín Camacho, A. Linares Miguel, B. Lindez Lindez, D. Almagro Nievas

Distrito Granada Metropolitano SAS; Hospital Universitario Virgen de las Nieves; Delegación Territorial de Salud y Consumo Granada (Junta de Andalucía).

Resumen

Antecedentes/Objetivos: En marzo de 2025 se detectó un brote de toxiinfección alimentaria en personas alojadas en un hotel de Andalucía, que afectó a inmigrantes acogidos por Cruz Roja y turistas de la Comunidad Valenciana. Objetivos: describir la magnitud y evolución temporal del brote, analizar el agente etiológico, el alimento implicado como vehículo de transmisión y los factores contribuyentes asociados.

Métodos: Tipo de estudio: cohortes retrospectivo. Población de estudio: alojados en el hotel que consumieron alimentos elaborados en el restaurante del establecimiento. Periodo de estudio: del 10 al 31 de marzo de 2025. Definición de caso: persona que presentó clínica de diarrea durante su estancia en el hotel. Recogida de información: encuesta epidemiológica (REDCap) y entrevistas telefónicas, inspecciones sanitarias y toma de muestras de alimentos y heces de enfermos y manipuladores. Variables de estudio: dependiente: presencia o ausencia de enfermedad. Independientes: consumo de cada alimento (variables dicotómicas: sí/no) Análisis datos: asociación alimento/enfermedad mediante regresión logística bayesiana univariante, estimándose mediana de OR y su intervalo de credibilidad 89% mediante simulaciones de cadenas de Markov Monte Carlo.

Resultados: De las 263 personas encuestadas (n = 263), 115 cumplieron la definición de caso (tasa de ataque: 43,7%). Los síntomas más frecuentes: diarrea (82,6%), dolor abdominal (68,5%), náuseas (48,3%) y fiebre (48,3%); 16 personas requirieron

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

atención urgente u hospitalaria. Se confirmó la *Salmonella* spp. en muestras de heces de enfermos y de una manipuladora, así como en una muestra de tortilla de patatas elaborada con huevo el 13/03/2025.El antibiograma evidenció sensibilidad a ampicilina y ciprofloxacino. La regresión logística bayesiana mostró asociación entre consumo de tortilla y la enfermedad, con OR bayesiana de 2,95 para la consumida el 17/03/2025 y de 3,30 para la del 18/03/2025; los valores son la mediana de distribución a posteriori (IC credibilidad 89%).

Conclusiones/Recomendaciones: El brote fue causado por *Salmonella* spp., con la tortilla como principal vehículo y probable origen en una manipuladora infectada, favorecido por deficiencias en control temperaturas y prácticas higiénico-sanitarias. El consumo de tortilla se asoció con incremento de tres veces el riesgo de enfermedad. La asociación con otros alimentos elaborados en frío sugiere contaminación cruzada. Se recomienda formación de manipuladores, uso de ovoproductos, abatimiento térmico, control y registro de temperaturas y exclusión de manipuladores sintomáticos.

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