Gac Sanit. 2026;40(S4):659

Gaceta Sanitaria

https://www.gacetasanitaria.org

# 207 - INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLÓGICA DE UN BROTE DE *SALMONELLA OHIO* EN UN RESTAURANTE DE COMIDA LATINA

*A. Rico, A. Dorronsoro, L. Aguirre, N. Vizuete, M. Alkorta, M. Arrastia, R. Rodríguez, A. Barros, C. Oria*

*Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Gipuzkoa; Biogipuzkoa, HRI; Departamento de Enfermería, EHU; Departamento de Microbiología, HUD; Laboratorio de Salud Pública de Euskadi; Servicio de SPyBA del Ayuntamientoto SS; Departamento de Med Preventiva, EHU.*

## Resumen

Antecedentes/Objetivos: Se describe un brote de toxiinfección alimentaria por *Salmonella ohio* ocurrido en un restaurante de Gipuzkoa en otoño de 2025. El objeto de la investigación fue detener la transmisión, identificar el agente causal y el vehículo de transmisión.

Métodos: Se realizaron encuestas epidemiológicas a los casos comunicados y a nuevos casos detectados mediante una búsqueda activa en la base de datos del sistema de vigilancia epidemiológica. Asimismo, se contactó con el Servicio de Microbiología del HUD -quien reportó posibles casos relacionados- y con la Unidad de Seguridad Alimentaria (USA) para declarar el brote Los datos recabados de las encuestas epidemiológicas relativos a los alimentos consumidos por los casos se trasladaron a la USA. Se realizó una visita de inspección para determinar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y tomar muestras de alimentos y coprocultivos de los manipuladores Las muestras de los casos se analizaron en el Servicio de Microbiología del HUD y las de los trabajadores y los alimentos en el Laboratorio de Salud Pública de Euskadi. El HUD se encargó de la secuenciación de los aislados de las muestras.

Resultados: Como resultado de la investigación epidemiológica, se identificaron entre los clientes 24 casos: 14 confirmados (*S. ohio*) y 10 probables. Todos comieron en el mismo restaurante entre los días 23 de noviembre y 5 de diciembre. Los síntomas predominantes fueron diarrea, vómitos, dolor abdominal y fiebre. Del total de casos,

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

20 fueron mujeres y 4 hombres, 7 pacientes requirieron hospitalización Todos los casos consumieron platos combinados que incluían arroz con alubias gallopinto, ensalada, queso fresco y carne a elegir 3 de las 6 muestras de alimentos recogidas en la inspección fueron positivas a *Salmonella ohio*. De los 3 manipuladores del establecimiento, los 3 presentaron coprocultivos positivos para *Salmonella ohio.* Los aislamientos secuenciados (7 pacientes, 3 alimentos, 3 manipuladores) presentaron perfiles genéticos indistinguibles entre sí.

Conclusiones/Recomendaciones: Los resultados de la secuenciación proporcionan evidencia robusta de la asociación clonal de esta cepa de *Salmonella ohio* entre los clientes afectados, los trabajadores y los alimentos implicados en el brote, confirmando un origen común. Aun así, no se ha podido establecer si el vehículo de transmisión de la enfermedad ha sido un alimento o un manipulador La colaboración entre las distintas unidades ha permitido detener, caracterizar y dimensionar el brote, evidenciando la importancia del enfoque multidisciplinar.

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