

Toxi-Infeción Alimentaria declarada en comuniones asociada a establecimiento de restauración en Distrito Sanitario Condado Campiña (Huelva)

Food Toxi-Infection declared in communions associated with a restaurant establishment in the Campiña County Health District (Huelva)

Nieto-Jiménez M^{1*}, Sánchez-Jiménez S¹, López-Pérez R², Alcón-Álvarez BM², Sánchez de Medina P², Velasco-Ramírez M³, Babio-de Pablos I¹

¹ Distrito Sanitario Condado-Campiña (Huelva). Junta de Andalucía

² Distrito Sanitario Aljarafe, Sevilla Norte (Sevilla). Junta de Andalucía

³ Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía

*Correspondencia: maria.nieto.sspa@juntadeandalucia.es

1. Introducción

Un brote declarado de dos o más casos de una enfermedad asociada con una fuente común de transmisión alimentaria tiene consideración de alerta en salud pública y su declaración será urgente; bastaría un solo caso con implicación de un establecimiento público.

Declarada la alerta, es necesario recabar la máxima información para tomar las primeras medidas de control. Se priorizará la búsqueda activa de casos e investigación urgente en el establecimiento asociado a la Toxi-Infeción Alimentaria (TIA).

2. Objetivos

1-Realizar encuestas epidemiológicas a enfermos y sospechosos, búsqueda activa de posibles afectados e investigación de manipuladores de alimentos implicados.

2-Realizar por los Agentes de Salud Pública la inspección de establecimientos, instalaciones y productos alimenticios susceptibles de estar implicados en el brote, toma de muestras de alimentos y adopción de medidas pertinentes.

3-Generar hipótesis sobre el ámbito de ocurrencia del brote y causa de la enfermedad en base a tiempo, lugar y persona.

3. Material y método

-26/04/21: se declara TIA asociada a un restaurante con afectación de comensales de dos comuniones celebradas el 24/04/21 e inicio de síntomas ese día a las 16:30 h. Se realizaron encuestas epidemiológicas a comensales y manipuladores para estudio descriptivo de lugar, tiempo y persona.

-27/04/21: inspección al establecimiento implicado y toma de muestras testigos de los menús servidos en ambas comuniones (carrillada, patatas, chocos fritos, gambas, pimientos caramelizados, queso Philadelphia, croquetas, sorbete de mandarina, mus de turrón con pionono, surtido ibérico y saquitos de langostinos) remitiéndose al Laboratorio para determinar Enterobacterias totales, *Salmonella*, *E. coli*, *Staphylococcus*, *Campilobacter*, *Shigella* y *Yersinia*.

El 25/04/21 se celebró otra comunión, no notificándose ningún caso, y cuyo menú coincidió en las elaboraciones de chocos fritos, gambas, pimientos caramelizados, queso Philadelphia y surtido ibérico.

4. Resultados

-Casos y periodo de incubación: Tabla 1

-Síntomas: Tabla 2

-03/05/21: se recibieron resultados de las muestras con no conformidades en croquetas ($5,5E4$ UFC/g estafilococos coagulasa positivo) y gambas cocidas ($>1,5E6$ UFC/g enterobacterias totales). El resto de las muestras resultaron conformes. Se realizó inspección y se destruyeron 3,5 Kg de croquetas congeladas, de la misma elaboración que las muestreadas. No había existencia de gambas.

5. Conclusiones

En la hipótesis inicial epidemiológica se sospechaba TIA por estafilococo.

Posible origen atribuible a contaminación de alimentos por falta de higiene y malas prácticas de manipulación y conservación: croquetas tras el resultado de las muestras y su patrón de consumo.

Eliminación del posible agente causal (Toxina estafilocócica termorresistente) para evitar la aparición de nuevos casos.

