

Brote de toxiinfección alimentaria por *Salmonella* enteritidis en un Balneario

J. Artieda¹, M. Yagüe², M. Otazua³, M. Basterrechea¹, M Gomariz⁴, M Dorronsoro¹

1. Unidad de Epidemiología de la Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa.

Avenida de Navarra 4. 20013 Donostia- San Sebastián. Teléf. 943022758. epidem2-san@gv-jv.es

2. Servicio de Medicina Preventiva, Hospital Universitario Cruces, Baracaldo, Bizkaia

3. Salud Pública de Comarca Urola, Gipuzkoa

4. Servicio de Microbiología, Hospital Universitario Donostia-Instituto Biodonostia, San Sebastián

La infección por *Salmonella* es un problema de Salud Pública. En su transmisión se ve involucrada toda la cadena alimentaria y al objeto de abordar este problema se puso en marcha en 2005 el Programa Interdepartamental de control y minimización de salmonelosis en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

El día 2 de septiembre de 2011 el Servicio de Emergencias de Gipuzkoa comunica a Salud Pública la existencia de casos de hospitalizaciones por gastroenteritis aguda en huéspedes de un Balneario.

Objetivo: describir las investigaciones llevadas a cabo para estudio de un brote de gastroenteritis aguda por *Salmonella* enteritidis.

Material y métodos: estudio descriptivo con encuesta epidemiológica y curva epidémica, análisis microbiológicos e investigación ambiental. Estudio caso control con análisis bivariante. Se definió caso a aquella persona expuesta a la comida y/o cena del día 31 de Agosto servida en el hotel y que presentó en las siguientes 72 horas diarrea y/o vómitos. Se definió control a la persona igualmente expuesta y que no enfermó.

Resultados: De las 235 personas a riesgo, enfermaron 57 (tasa 24%), de los que 10 (4 hombres y 6 mujeres) eran menores de 65 años y 47 (15 hombres y 32 mujeres) tenían 65 ó más años.

La clínica fue: diarrea (100%), fiebre y vómitos (19%) y 10 precisaron ingreso hospitalario.

La curva epidémica presentó un patrón epidémico de origen común.

Se realizaron 19 coprocultivos, 13 fueron positivos (10 *Salmonella* enteritidis, 1 *Campylobacter*, 1 *Salmonella* y *Rotavirus* y otro *Rotavirus* y *Campylobacter*) y 6 negativas. Ningún manipulador presentó coprocultivo positivo. De las 12 muestras de alimentos estudiadas únicamente las natillas resultaron positivas para *Salmonella* enteritidis.

El análisis bivariante identificó una asociación positiva para las natillas (OR: 105,60 IC95% 20,2-671,7).

La investigación ambiental detectó una deficiencia en la manipulación de las natillas. A pesar de que para la elaboración no se utilizó huevo fresco la utilización de un utensilio contaminado con huevo favoreció la contaminación cruzada.

Conclusión: Brote de gastroenteritis aguda por *Salmonella* enteritidis en un Balneario con tasa de ataque 24% y un 18% de tasa de hospitalización. El origen del brote fue la utilización de un utensilio contaminado previamente con huevo fresco.

Un exhaustivo estudio de los brotes contribuye a conocer los agentes, alimentos y otros factores implicados en los mismos, así como a establecer las máximas medidas de control.