

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.



Sevilla

22 CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO

15 - 17 SEP 2020

Consejo General de Colegios Farmacéuticos



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA (TIA) DECLARADA EN COMUNIONES ASOCIADA A ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN EN DISTRITO SANITARIO CONDADO CAMPIÑA (HUELVA)

Autores:

María Nieto Jiménez¹ | Soledad Sánchez Jiménez¹ | Rocío López Pérez² | Berta M^a Alcón Álvarez² | Pilar Sánchez de Medina² | Manuel Velasco Ramírez³ | Irene Babio de Pablos⁴

¹Farmacéutica CSFISS D.S. Condado- Campiña de Huelva | ²Farmacéutica CSFISS D.S. Aljarafe y Sevilla Norte | ³Farmacéutico CSF Junta de Andalucía A.1.2 ⁴Epidemióloga Distrito Sanitario Condado-Campiña de Huelva

maria.nieto.sspa@juntadeandalucia.es

Introducción

La declaración de un brote de dos o más casos de una enfermedad que se asocia con una fuente común de transmisión alimentaria tiene consideración de alerta en salud pública y su forma de declaración será urgente. Cuando apareciera un solo caso con implicación de un establecimiento público (hotel, restaurante...) o un alimento comercializado, también se considerará como alerta. Declarada la alerta por parte de los profesionales de salud, es necesario recabar la máxima información posible para tomar las primeras medidas de control. Las actuaciones prioritarias estarán orientadas a realizar búsqueda activa de casos e investigación urgente en el establecimiento asociado a la TIA.

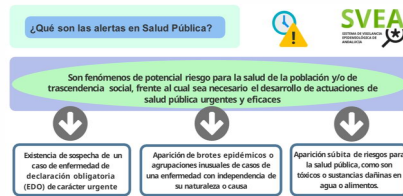
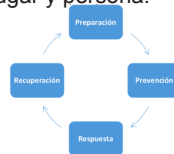


Figura 1. Eextraída de la Infografía disponible en: <https://www.repositoriosalud.es/handle/10668/2876>

Objetivos

1. Confirmación por epidemiología de la TIA, grabación en Redalerta, realización de encuestas epidemiológicas a enfermos y sospechosos, búsqueda activa de posibles afectados e investigación de manipuladores de alimentos implicados.
2. Realizar por de los Agentes de Salud Pública (ASP) la inspección de establecimientos, instalaciones y productos alimenticios susceptibles de estar implicados en el brote, toma de muestras de alimentos y, en su caso, adopción de medidas cautelares y/o expediente sancionador.
3. Generar hipótesis sobre el ámbito de ocurrencia del brote y la causa de la enfermedad en base a tiempo, lugar y persona.

Figura 2. Ciclo de las alertas de salud pública y de las ASPAL. Protocolo de vigilancia y actuación en alertas de salud pública de alto impacto en Andalucía. REV. 01/02/2020.



Material y Métodos

- El 26/04/21 se declara TIA asociada a un establecimiento alimentario con afectación de comensales de dos comuniones celebradas el 24/04/21 e inicio de síntomas ese día a las 16:30h. Se llevó a cabo estudio descriptivo de lugar, tiempo y persona. Se realizaron encuestas epidemiológicas a los comensales y manipuladores de alimentos.
- El 27/04/21 se giró visita de inspección al establecimiento por ASP y se realizó la toma de muestra de las muestras testigos de lo menús que se sirvieron en ambas comuniones (carrillada, patatas, chocos fritos, gambas, pimientos caramelizados, queso Philadelphia, croquetas, sorbete de mandarina, mus de terrón con pionono, surtido ibérico y saquitos de langostinos) remitiéndose al LSP Huelva para la determinación de Enterobacterias totales, Salmonella, E. coli, Staphylococcus, Campilobacter, Shigella y Yersinia.
- El 25/04/21 se celebró otra comunión de la que no se notificó ningún caso y cuyo menú coincidió en las elaboraciones de chocos fritos, gambas, pimientos caramelizados, queso Philadelphia y surtido ibérico)

Resultados

- El brote de TIA afectó a 46 de 95 personas expuestas, siendo la Tasa de Ataque de 48.4 %. El periodo de incubación mínimo de los casos fue de 2 horas y el máximo de 30 horas, con una mediana de 16 horas y con manifestación de los siguientes síntomas: diarrea (97.8%), dolor abdominal (91.3%), náuseas (23.9 %), vómitos (8.7 %) y síntomas neurológicos (4.3%). Todos siguieron una evolución favorable, con una duración aproximada de un día sin ninguna hospitalización.

Nº de expuestos	95	Nº de enfermos	46	Nº hospitalizados	0	Nº Fallecidos	0
Nº casos encuestados	46		Nº controles encuestados	49			

FECHA DE INICIO DE SÍNTOMAS TIA REST NAZARET																							
SABADO 24 ABRIL																							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
DOMINGO 25 ABRIL																							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24

- El 03/05/21 se reciben los resultados de las muestras y se encuentran no conformidades en croquetas (5,5 E4 UFC/g de estafilococos coagulasa positivo) y gambas cocidas (>1,5 E6 UFC/g de enterobacterias totales). El resto de las muestras resultaron conformes. Se realizó inspección y se encontraron 3,5 Kg de croquetas congeladas, de la misma fecha de elaboración que las croquetas que fueron muestreadas y se procedió a su retirada y destrucción. No quedaban existencias de gambas.

Conclusiones

- La TIA fue grabada en Redalerta, se realizaron las encuestas epidemiológicas a los enfermos y sospechosos, se realizó búsqueda activa de posibles afectados y se realizaron las encuestas para investigación de manipuladores de alimentos implicados.
- En la hipótesis inicial epidemiológica se sospechaba TIA ocasionada por croquetas o carrillera y finalmente se concluye probable TIA por contaminación estafilocócica en croquetas (enterotoxina estafilocócica es termoresistente).
- El origen de la TIA puede ser atribuible a una contaminación de alimentos por falta de higiene y malas prácticas de manipulación y conservación. Se sospecha de las croquetas tras el resultado de las muestras y su patrón de consumo.
- Se eliminó el posible agente causal para evitar la aparición de nuevos casos.



Farmacéuticos

Consejo General de Colegios Farmacéuticos



REAL E ILUSTRE
COLEGIO DE FARMACÉUTICOS
DE SEVILLA