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 Jiménez[1] | Soledad Sánchez Jiménez[1] | Rocío López Pérez[2] | Berta Mª Alcón Álvarez[2] | Pilar Sánchez de Medina[2] | Manuel Velasco Ramírez[3] | Irene Babio de Pablos[4]

[1]Farmacéutica CSFIISS D.S. Condado- Campiña de Huelva | [2]Farmacéutica CSFIISS D.S. Aljarafe y Sevilla Norte | [3]Farmacéutico CSF Junta de Andalucía A1.2 [4]Epidemióloga 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.

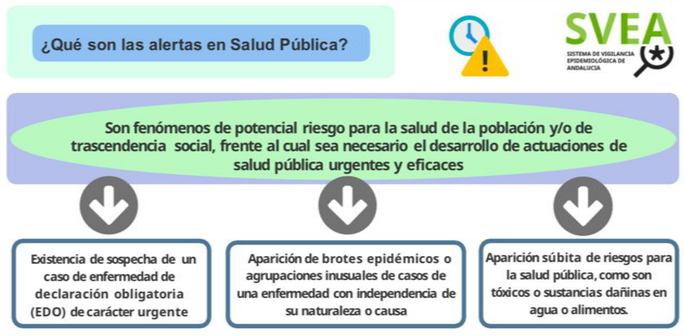

Figura 1. Eextraída de la Infografía disponible en: https://www.repositoriosalud.es/handle/10668/2876

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 ASPAI. 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 Philadelfia, croquetas, sorbete de mandarina, mus de turrón 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 Philadelfia 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		

- 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