



Brote de *Salmonella enteritidis* en Escuela La Unión de Venecia-San Carlos. Costa Rica, 22 al 25 de junio 2022

*Andrea Ching Wo Jimenez, Sharon Diaz

Afiliaciones de los autores: FETP Costa Rica

*Autor que presentó

**Autor correspondiente: Andrea Ching Wo Jiménez: andrea.wo@misalud.go.cr

Presentado en la 12ª Conferencia Científica Regional TEPHINET de las Américas, jueves 28 de Septiembre 2023

Resumen

Antecedentes: La intoxicación alimentaria por *Salmonella enteritidis* es una infección bacteriana, frecuente entre personas y animales. Las personas inician fiebre, cefalea, dolor abdominal, diarrea, náuseas y vómitos; entre seis y 72 horas de la exposición y duran de dos a siete días. Se transmite por alimentos contaminados con heces o por la postura de la gallina con *Salmonella enteritidis*. El 22 de junio, se alertó al Ministerio de Salud sobre varias personas con síntomas gastrointestinales, después de asistir al comedor de la Escuela La Unión. Investigamos con el objetivo de comprobar la existencia del brote, determinar la causa, factores de riesgo y brindar recomendaciones. **Población y Métodos:** Realizamos un estudio de cohorte retrospectivo. Se definió como expuesto aquella persona que consumió alimentos en comedor de la escuela, el 22 de junio 2022 y que presentó algún síntoma como: cefalea, dolor abdominal, fiebre, diarrea, vómitos y náuseas. Aplicamos un cuestionario a 75 asistentes (funcionarios y estudiantes) para identificar alimentos involucrados. Recolectamos y enviamos muestras de alimentos consumidos y coprocultivo de cuatro enfermos al Laboratorio Nacional de Referencia (Inciensa). Se realizó comparación del genoma completo de cepas. Calculamos frecuencias, tasas de ataque (TA), riesgo relativo (RR), intervalo de confianza (IC) al 95% y valor *P*, mediante Microsoft Excel 365 y OpenEpi. **Resultados:** La TA general fue 32% (24/75). La mediana de edad, 11 años (rango 08-52). Entre los enfermos, el 91,7% (22/24) presentaron cefalea, el 83,3% (20/24) dolor abdominal; no hubo hospitalizados. La curva epidémica fue tipo puntual. La mayonesa casera fue estadísticamente asociada a la enfermedad (RR=31,8; IC 95% 2,08-488.6; *P*<0.05). El laboratorio nacional de referencia (INCIENSA) confirmó *Salmonella enteritidis* en el coprocultivo y en la mayonesa. El estudio genómico de las cepas de origen alimentario y humano, identificaron que se encuentran genéticamente relacionadas (99.97% en genoma core). **Conclusiones:** Confirmamos un brote de origen alimentario por consumo de mayonesa casera contaminada por *Salmonella enteritidis*. Medidas de control tomadas: suspensión de clases para eliminar la transmisión, inspección físico-sanitaria al comedor con medidas de higiene. Recomendamos realizar el curso de manipulación de alimentos, no preparar comidas con huevo crudo y supervisar la granja que, dona huevos a la escuela.

Palabras clave: foodborne diseases; disease outbreaks; salmonella enteritidis; Costa Rica.

Cita sugerida: Ching Wo Jimenez A, Díaz S. Brote de *Salmonella enteritidis* en Escuela La Unión de Venecia-San Carlos. Costa Rica, 22 al 25 de junio 2022. *Am J Field Epidemiol* 2023; 1(4), S34. doi: 10.59273/ajfe.v1i4 (Supplement).9791