

Protocolo de actuación para prevención y control de un brote toxiinfeccioso por *Salmonella spp.*

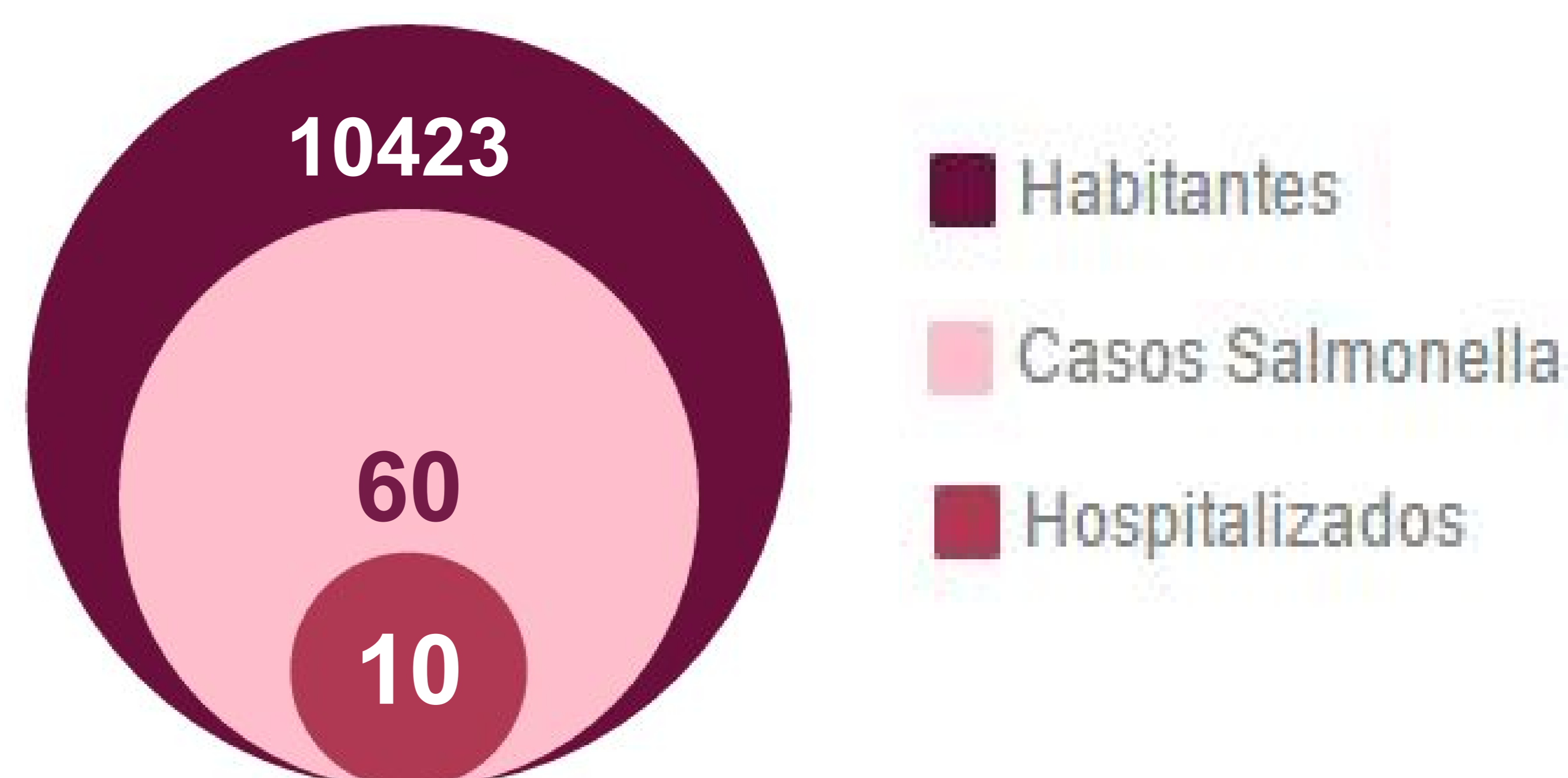
M^a José Valverde, Silvia Martínez y M^a del Mar Ruíz

CONTEXTO

Una de las causas más frecuentes de intoxicaciones alimentarias en seres humanos es la infección por *Salmonella spp.* Durante los últimos años la apertura económica y la globalización han agudizado los brotes de esta enfermedad de manera que la incidencia de esta patología supone un gran impacto en la salud pública nacional e internacional.

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Se evalúa la evolución del brote toxo-alimentario causado por *Salmonella spp.* en la localidad de Calasparra (Murcia). En función de la información elaboramos un plan de actuación centrado en el control del brote epidémico



OBJETIVO

Establecer un breve protocolo de actuación frente a la aparición de brotes toxo-alimentarios generados por *Salmonella spp.*

PROCEDIMIENTO DESARROLLADO

**Incremento
Incidencia en
consultas AP**

**Notificación
URGENTE a
unidad de salud
pública**

**Recogida de
información y
medidas de
control**

- Nombre y apellidos
- Estimación del nº de afectados
- Síntomas
- Fecha de inicio
- Alimento consumido
- Fecha de consumo
- Lugar de consumo

- Confirmar el brote e identificar los casos
- Toma de muestras de los afectados
- Inspección de locales e instalaciones

LECCIONES APRENDIDAS

Resulta evidente la importancia de contar con un protocolo de actuación sanitaria ante infecciones como la Salmonelosis.

Así mismo, la posibilidad de elaborar un documento esquemático de fácil comprensión y rápida lectura a partir de dichos protocolos facilita, por un lado, la identificación de los casos y las fuentes infecciosas y, por otro el control y erradicación del brote alimentario.