

## SAN FERNANDO

# Investigan la relación del brote de salmonelosis con una conocida pastelería de San Fernando: La Victoria.

Es el posible nexo que vincula a los afectados por el brote de salmonelosis detectado en San Fernando durante las pasadas navidades. Y por ello, según ha podido saber este periódico, la investigación se ha centrado en este establecimiento, un negocio centenario y especialmente conocido en La Isla: la pastelería La Victoria, ubicada en plena calle Real. Del local se han tomado diversas muestras para su estudio con el propósito de identificar el posible origen de la infección por salmonela que afecta ya a ocho isleños. La actividad del negocio se ha interrumpido a primeras horas de esta tarde siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, que a su vez se ajustan a lo que dicta el protocolo de actuación en caso de alerta.

La confitería estará cerrada hasta que concluya la investigación epidemiológica, como ha confirmado a este periódico uno de sus propietarios; que ha insistido en que, aunque se han tomado diversas muestras para su estudio, no existe confirmación de que el foco del brote de salmonelosis pueda estar relacionado con este establecimiento. Para la histórica pastelería, lo ocurrido ha supuesto un durísimo golpe. En su más de cien años de historia jamás se han visto en una situación similar, lamentan. De hecho, han recalcado que todos los controles y registros que periódicamente se llevan a cabo "están al día", así que no aciertan a explicarse qué ha podido ocurrir.

Las causas del brote, no obstante, pueden ser múltiples y aún no se han podido identificar. Serán los resultados de la investigación que está en marcha los que se encarguen de determinarlo con exactitud. El número de afectados por el brote de salmonelosis se ha elevado a 8 personas una vez dada la alerta sanitaria. Todos los casos, no obstante, se dieron entre la fecha del 4 y del 7 de enero, según ha precisado la Delegación Territorial de Salud y Familias. El Servicio de Salud Pública mantiene abierta la investigación epidemiológica. En este sentido, se ha dado parte a los servicios sanitarios de la zona –los centros de salud– del mencionado brote desde que se detectó su aparición para que notifiquen la posible aparición de posibles nuevos casos. De ahí también que se haya conocido la existencia de dos afectados más por la infección de salmonela, casos dados en las mismas fechas que los primeros que se conocieron –todos ellos fueron personas atendidas en el servicio de Urgencias del hospital de San Carlos– pero que todavía no habían sido relacionados. Hasta el momento, ninguno de los pacientes ha necesitado ingreso hospitalario y todos ellos evolucionan bien. De hecho, precisa la Delegación Territorial de Salud, "no hay un riesgo extraordinario e inminente para la salud", de ahí que haya lanzado también un llamamiento a la calma.

Desde que se confirmó la existencia del brote, insiste Salud, se ha actuado según protocolo establecido activando la alerta de salud pública: se ha procedido a la toma de muestras, se han realizado encuestas epidemiológicas entre los afectados y se investiga el origen del brote mediante inspecciones y visitas a un local que refieren la mayoría de los afectados. Hoy, como se ha explicado, se ha instado al propietario del establecimiento a que suspendiera temporalmente su actividad hasta que la investigación epidemiológica concluya.

## Pero, ¿Qué es la salmonelosis?

La salmonelosis es una infección por 'Salmonella', una de las intoxicaciones alimentarias más comunes y extendidas. Cada año, según datos de la organización mundial de la salud (OMS) afecta a decenas de millones de personas en todo el mundo, como ocurrió el 7 de junio, precisamente en el día mundial de inocuidad de los alimentos, a nueve personas en Manacor.

Es contagiosa y en la mayoría de los casos los síntomas relativamente leves. Puede que ni siquiera se requiera tratamiento pero en pacientes críticos, como niños pequeños o ancianos, se ven seriamente afectados por la deshidratación que conlleva y puede llegar a causar la muerte.

### Infección por la bacteria ‘Salmonella’

La Salmonella es un grupo de bacterias que, por lo general, viven en los intestinos de animales y personas de donde se expulsan a través de las heces. Es omnipresente y resistente y puede sobrevivir durante semanas en un ambiente seco y durante meses en agua. La mayoría de infecciones o intoxicación son causadas por alimentos contaminados como las carnes crudas o no suficientemente cocinadas son producidas por ‘Salmonella enterica’ serotipo ‘Typhimurium’ y ‘Salmonella’ serotipo Enteritidis. ¿Dónde puede haber salmonella? Pues se puede encontrar en:

- Carne de aves crudas o no suficientemente cocinada.
- Huevos.
- Frutas y vegetales sin lavar.
- Carne de vacuno cruda o no suficientemente cocinada.
- Carne de cerdo cruda o no suficientemente cocinada.
- Mascotas: como serpientes, tortugas y lagartos. Es especialmente crítico la limpieza de excrementos de estos animales ya que debe hacerse con las precauciones necesarias para evitar el contacto con la bacteria.

El ácido estomacal tiende a destruir la ‘Salmonella’ por lo que la intoxicación debe ser elevada para desarrollar la intoxicación excepto si hay una deficiencia de ácido gástrico que puede darse en:

- Niños menores de un año.
- Ancianos.
- Personas con el sistema inmunitario debilitado como los afectados por VIH, pacientes trasplantados o pacientes que sigan un tratamiento contra el cáncer.
- Personas que tomen antiácidos o medicamentos que inhiban la producción de estos ácidos como los antihistamínicos como la ranitidina o los inhibidores de la bomba de protones como el omeprazol.

- Afectados por enfermedad intestinal inflamatoria.
- Afectados por trastornos que afecten a los glóbulos rojos como la anemia drepanocítica, trastorno heredado de la sangre por hemoglobina defectuosa, o la [malaria](#).

La salmonelosis puede transmitirse entre personas. Es contagiosa vía fecal-oral.

Variedades de la ‘Salmonella’ como la ‘Salmonella typhi’ y la ‘Salmonella paratyphi’ causan fiebre tifoidea. Una enfermedad más seria y que es bastante habitual en países en desarrollo.

## ACTIVIDADES

- 1. Resume el contenido del texto OPINANDO en dicho resumen si carece o no de rigor científico. (Como mínimo 14 líneas).*
- 2. ¿Qué es salmonella? ¿Es un organismo procariota o eucariota?*
- 3. Busca 5 medidas de cómo prevenir la infección en los seres humanos por salmonella.*
- 4. Busca el nombre de tres bacterias que se encuentren en alimentos contaminados y el nombre de la enfermedad que ocasionan. Explica (3 líneas CADA UNA) en qué consisten.*