



SUPUESTO PRÁCTICO 2

Se ha recibido en el Ayuntamiento de Madrid una denuncia por intoxicación alimentaria interpuesta por una particular en la que se informaba que, tras la comida realizada por siete personas en un restaurante, tres de ellas, que consumieron ostras, tuvieron síntomas de dolor abdominal, diarrea líquida, malestar general, náuseas y fiebre entre 12 y 14 horas después.

Girada visita de inspección al establecimiento implicado se constata que en la cámara frigorífica del restaurante hay una bandeja que contiene 16 moluscos (*Magallana gigas*) con un peso aproximado de 2 kg que corresponden a restos de lo servido el día anterior.

Decide tomar muestras y solicitar al laboratorio *ESCHERICHIA COLI*

En base a todo lo indicado:

PREGUNTA 1 (2 puntos)

Indicar cual sería el procedimiento de toma de muestras y la norma en que se basa

PREGUNTA 2 (2 puntos)

Establezca diagnóstico diferencial entre la intoxicación por norovirus y toxiinfección por *Escherichia coli*, tanto en cuanto a su sintomatología clínica como a los posibles alimentos implicados. ¿Contemplaría alguna otra posibilidad etiológica?

PREGUNTA 3 (2 puntos)

Los resultados recibidos son los siguientes:

- Recuento de *E. coli* (NMP):
 - Submuestra 1 : 0 NMP/100 gr
 - Submuestra 2 : 260 NMP/100 gr
 - Submuestra 3 : 350 NMP/100 gr
 - Submuestra 4 : 50 NMP/100 gr
 - Submuestra 5 : 0 NMP/100 gr

Realice la calificación de la muestra indicando la normativa en la que se basa

PREGUNTA 4 (3 puntos)

Indique las medidas de control oficial que llevaría a cabo en relación con la situación descrita

PREGUNTA 5 (1 punto)

Indique si la situación descrita tiene consideración de brote de origen colectivo y si puede dar lugar a generar una alerta sanitaria, razonando las respuestas.