

# Un brote de salmonelosis afecta a 103 personas que celebraban una comida en Rute

F. P. Lugar donde se produjo la accidentada comida de celebración el pasado día 4, en Rute F. P. Manuel García contempla las analíticas que dan negativo

FRANCISCO PIEDRA

RUTE. Más de cien personas resultaron intoxicadas por salmonelosis el pasado día 4 durante la celebración de una comida de la Cofradía de la Virgen de la Cabeza en el restaurante El Vado de Rute, justo después del pregón de las fiestas.

Al día siguiente, lunes, el Servicio de Vigilancia Epidemiológica de la Delegación Provincial de Salud detectó una agrupación de casos con sintomatología compatible con gastroenteritis, que cursaban con diarrea y fiebre en algunos pacientes. Como consecuencia, se activó el protocolo y se realizó la encuesta epidemiológica oportuna, con la correspondiente encuesta individual y toma de muestras.

A raíz de esto, se confirmó la existencia de un brote de gastroenteritis por salmonelosis y se contabilizaron 103 personas de Rute afectadas, de las que dos han tenido que ser hospitalizadas y evolucionan favorablemente.

Asimismo, se localizó el foco de la infección, procediéndose al cierre cautelar de este establecimiento y a la adopción de las distintas medidas para el control del brote.

Tres muestras positivas

Francisco Antón, jefe del Servicio de Salud de la Delegación, matizó que el cese provisional de la actividad se decretó hasta que se restauren las garantías de salud del local. También explicó que el germen de la salmonela puede desarrollarse «a determinadas temperaturas y con unas manipulaciones que no sean correctas», de manera que crece «y contamina el resto los alimentos».

En concreto, de las muestras recogidas hay tres que han dado un resultado positivo: una a base de carne, otra de pescado y unas croquetas caseras. Pese al elevado número de personas afectadas, Antón aclaró que el germen tiene un período de incubación de «entre uno y dos días», de manera que a estas alturas no sería normal que se detectaran nuevos casos.

Por su parte, el propietario del restaurante, Manuel García Sarmiento, ha tenido que enfrentarse, «por primera vez en 29 años», a un problema de este tipo, tanto cuando disponía de un salón de bodas en la calle Toledo de Rute como en el actual complejo, situado en la carretera de Lucena.

Sarmiento señaló que «todo» lo que se sirve entra de fuera, y confirmó que el brote proviene de estos tres productos, «parece ser que por el manejo alimentario». Tanto el pescado como las croquetas y unas «bombas» de carne llevaban huevo con pan rallado, y es del huevo de donde podría venir el germen de salmonela, si bien en las croquetas los resultados arrojaron una cantidad menor.

Aviso no oficial

El gerente tuvo conocimiento de que había afectados el día 6, avisado de forma «no oficial» por el presidente de la Cofradía, David Ruiz, y poniéndose «de inmediato» a su disposición. Poco después, le llamaron desde el Distrito Sanitario de Lucena, anunciando que el día 7 se haría una inspección, que finalmente se adelantó al mismo día 6 a las 22 horas.

Ya entonces se sacaron muestras de todas las cámaras, que se han repetido en días posteriores, incluyendo «una desinfección total» de la cocina y la completa eliminación de los productos que había en esas cámaras.

García Sarmiento permanece a la espera de que desde Salud se levante el cese cautelar de la actividad, y se mostró confiado en que será pronto, toda vez que, salvo en los tres productos citados, que fueron eliminados, en el resto de los análisis se confirman las condiciones higiénicas idóneas del local.

Además de las inspecciones periódicas de carácter público, el responsable mostró las analíticas que, a título particular, encarga, «casi todas las semanas», en los últimos años al Laboratorio de la Subbética de Calidad Alimentaria, con unas actas que confirman «la ausencia de gérmenes».

ABC