

## **SUPUESTO PRÁCTICO nº1**

Se ha notificado un brote zoonótico de fiebre Q que afecta a 13 personas de diferentes edades, todas ellas vecinas de un mismo municipio de la zona suroeste de la Comunidad de Madrid, y que se relacionan por realizar actividades ganaderas en diferentes explotaciones de ganado ovino-caprino y bovino situadas en la misma comarca agraria. Indique:

**1.-El agente productor de la enfermedad y el papel de los rumiantes domésticos en la transmisión de la enfermedad: Principales vías de excreción, la transmisión zoonótica y sus principales manifestaciones clínicas.**

**2.-Diagnóstico laboratorial. Tipo de muestras de elección.**

**3.-Cuáles serían las actuaciones oficiales de los SVO en las explotaciones ante casos zoonóticos.**

**4.-Cuáles serían las medidas de control a aplicar en las explotaciones para evitar la aparición de brotes de fiebre Q en ganado y su transmisión a personas.**

**5.-Señale las medidas preventivas de Salud Pública a aplicar.**

## SUPUESTO PRÁCTICO nº 2

El Área de Vigilancia y control de Enfermedades Transmisibles notifica a la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental un brote, producido tras el consumo de alimentos, en un restaurante del Municipio de Humanes de Madrid.

Los datos aportados con la notificación del brote son los siguientes:

-Todas las personas afectadas, 31 en total, asistieron a una comunión celebrada en dicho restaurante.

-Todas ellas presentaron un cuadro con diarrea, fiebre y dolor abdominal, entre las 24 y las 72 horas tras el evento. Algunas de ellas se encuentran ingresadas en un Centro Hospitalario.

-El número total de personas que acudió al evento fue de 100.

-El menú que se sirvió fue el siguiente:

- Entrantes de ibéricos y quesos
- Variado de pinchos (con salmón ahumado, tortilla de patata y chistorra)
- Salmorejo cordobés
- Segundos platos a elegir entre entrecot de vacuno y lubina con salsa tártara.

-Se sirvió un menú infantil, no desarrollando ningún niño sintomatología.

-La encuesta epidemiológica evidencia que todas las personas afectadas eligieron como segundo plato la lubina con salsa tártara.

Con los datos de la sintomatología y periodo de incubación, así como con la información recogida en la encuesta epidemiológica, el agente causante del que se sospecha implicado en el brote es *Salmonella* spp

Responda a las siguientes cuestiones, justificando su respuesta e indique, donde proceda, la normativa aplicable:

**1.- ¿Qué actuaciones se deben llevar a cabo por parte de los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental?**

**2.-Durante la inspección se comprueba que la salsa tártara ha sido elaborada con huevo crudo, siendo su composición: mayonesa casera, mostaza, pepinillos en vinagre, cebolla y alcaparras. ¿Es una práctica permitida?**

**3.- ¿El establecimiento está obligado a guardar muestras testigo de las comidas elaboradas, al no estar destinadas a población vulnerable? En caso afirmativo, indique las condiciones de conservación.**

**4.-El Laboratorio Regional de Salud Pública comunica los resultados de las muestras de alimentos tomadas en el establecimiento, que confirman que tanto los huevos con los que se elaboró la salsa, como la propia salsa, dan como resultado presencia de *Salmonella* spp. ¿Qué otras actuaciones deberían llevarse a cabo con respecto a la explotación de origen, teniendo en cuenta que está ubicada en la Comunidad de Madrid?**