



26 Julio, 2024

CUATRO HOSPITALIZADOS

El origen de la intoxicación «parece ser», según Salut Pública, «la ingesta de una tortilla de patatas que se sirvió el 20 de julio» en el bar La Ravala, situado en el barrio del Raval.

Un brote de salmonelosis en un bar deja al menos 22 afectados

BEATRIZ PÉREZ
 Barcelona

Al menos 22 personas resultaron intoxicadas tras ingerir, el sábado 20 de julio, tortilla de patatas con salmonelosis en el bar La Ravala, en el barrio del Raval de Barcelona. La propietaria del local notificó, el 23 de julio, el posible brote de salmonelosis a la Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), según confirman fuentes de este organismo. La notificación a la agencia se produjo el mismo día en que diferentes afectados comenzaron a escribir sus quejas en el perfil de Google del establecimiento, cuya especialidad es precisamente la tortilla de patatas.

El origen del brote «parece ser», según la ASPB, «la ingesta de una tortilla de patatas que se sirvió el 20 de julio». De las al menos 22 personas afectadas, cuatro de ellas requirieron un ingreso hospitalario (tres en Barcelona y uno en Madrid, según ha podido saber este diario). Uno de los ingresados fue un menor de edad, que ya ha sido dado de alta. La Agència de Salut Pública de Barcelona está llevando a cabo la gestión del brote, que incluye la «investigación epidemiológica» y de «inspección



Manu Mitru

Comensales en la terraza del bar La Ravala, ayer.

sanitaria», y la «puesta en marcha de las medidas de control adecuadas». Así, se descarta, de momento, cerrar el local, ya que todavía se está estudiando qué pasó.

Denuncia grupal

El mismo día en que se notificó el brote, el Servei de Control Alimentari i Intervencions de la agencia informó al local de que no utilizaran los huevos y que cambiaran de marca. Además, ya se ha

llevado a cabo una inspección en el local y se han recogido muestras que se analizarán en el laboratorio de la ASPB.

Varios clientes afectados se han organizado en un grupo de Whatsapp. Fueron ellos los que dieron la voz de alarma a este diario. Están valorando poner o no una denuncia conjunta y creen que hay mucha más gente afectada de la registrada, pues entre los clientes había mucho turista que

ya se habrá ido de la ciudad. «Hoy [jueves] es el primer día que estamos mejor todos», explica T., uno de los afectados. De las cuatro personas que tuvieron que ingresar en el hospital uno fue un menor, de 15 años, de nacionalidad argentina, que el lunes viajó con sus padres de Barcelona a Madrid, y allí se encontró tan mal que estuvo ingresado hasta este jueves en el Hospital Gregorio Marañón.

Además, otra mujer lleva in-

gresada desde el lunes en el Hospital Dos de Maig, otra desde el martes en el Centro Médico Teknon y otra desde el domingo en el Hospital Josep Trueta de Girona. Todos los afectados, ingresados incluidos, tienen en común que estuvieron el sábado 20 en La Ravala y comieron tortilla de patatas.

Infección intestinal

La salmonelosis es una infección intestinal producida por la bacteria salmonela que suele a causar gastroenteritis. Los síntomas más frecuentes de la salmonelosis son dolor abdominal, fiebre, dolor de cabeza, náuseas, y vómitos. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen entre uno y tres días después de la infección. Suelen durar entre cuatro y siete días y en desaparecer sin tratamiento alguno.

A veces, sin embargo, la diarrea puede ser grave y se requiere la hospitalización del paciente. Las personas más vulnerables son los niños, las personas mayores y aquellas que padecen enfermedades crónicas.

La enfermedad se contrae al comer alimentos contaminados. Suelen ser alimentos de origen animal, como huevos, carne, aves y leche, pero también fruta y verdura. También se puede transmitir de persona a persona si no se lavan bien las manos después de ir al baño o manipular alimentos contaminados. Otra vía de contagio es el contacto con animales infectados.

Para prevenirla, es necesario aplicar medidas de control e higiene en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta el hogar (correcta higiene de manos, lavar bien los alimentos y separar cocidos y crudos y evitar el consumo de leche cruda, huevos y carne cruda o poco cocinada y agua no tratada de lagos y ríos). ■