

Investiguen un possible brot d'intoxicació alimentària en una escola de Barcelona

Al centre, del districte de Sarrià-Sant Gervasi, hi ha 28 nens afectats d'entre 3 i 5 anys, que han tingut vòmits i malestar



Un infant en un menjador escolar Foto: ARXIU/ORIOL DURAN.

L'Agència de Salut Pública de Barcelona ha començat a investigar aquest dimarts un possible brot d'intoxicació alimentària en una escola del districte de Sarrià-Sant Gervasi. Hi ha 28 nens afectats d'entre 3 i 5 anys, que han mostrat símptomes com vòmits i malestar, sense febre ni diarrea, segons el centre. Es podria tractar d'una toxiinfecció per aliments contaminats per algun microorganisme, una situació que es dona diversos cops cada any en forma de brots i que sol generar símptomes lleus que evolucionen favorablement en poques hores, segons ha assenyalat l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Els equips de control alimentari i epidemiologia de l'ASPB ja han pres mostres que s'analitzaran al laboratori de l'agència i s'estan estudiant els menús servits en l'àpat del migdia en l'escola. A més, s'estan realitzant diferents enquestes epidemiològiques a les persones i famílies afectades. Se sap que es va servir el dinar per a 360 alumnes, dels quals 28 en menys

de 3 hores van mostrar símptomes com ara vòmits i malestar, però sense febre ni diarrea, segons indiquen des del centre.

L'Agència de Salut Pública de Barcelona ha puntualitzat que el nombre d'afectats pot variar en les pròximes hores.

Toxiinfeccions alimentàries Les toxiinfeccions alimentàries sovint es donen en menjadors col·lectius, però no és estrany que es presentin en l'entorn domèstic. Les toxiinfeccions es poden evitar seguint unes recomanacions bàsiques i tenint cura en la manipulació dels aliments frescos. Aquests consells es basen en una higiene acurada personal i de les mans abans de la preparació dels aliments, separar de forma adient aliments crus i aliments cuinats, preparar els àpats amb poca antelació, conservar els aliments en refrigeració, evitar la interrupció de la cadena de fred, refrigeració insuficient o mala descongelació i coure els aliments de manera suficient.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/14-salut/977324-investiguen-un-possible-brot-d-intoxicacio-alimentari-a-en-una-escola-de-barcelona.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui