

GESTIÓN INTEGRAL DE UN BROTE DE FIEBRE Q ASOCIADO AL CONSUMO DE QUESO FRESCO DE CABRA

ABIGAIL GARCÍA HERNÁNDEZ, DIEGO HERRERA BISSOLI

ORCID: 0000-0001-7593-3698; 0009-0009-9612-1950

ANTECEDENTES

La fiebre Q es una enfermedad zoonótica causada por el agente *Coxiella Burnetii*, endémica de ganado y considerada enfermedad de declaración obligatoria (EDO). Los animales infectados liberan esta bacteria al medio tras el aborto o parto, especialmente a través de la placenta o fluidos fetales, pero también puede por medio de la leche, heces u orina. Los humanos se infectan mayormente por inhalación de aerosoles en lugares contaminados, pero se han documentado otros modos incluidos como a través de alimentos o garrapatas. Los estudios sobre la viabilidad de *C. burnetii* en quesos son escasos, si bien, aunque poca, existe evidencia de que una pequeña proporción de casos en el mundo pueden deberse al consumo de leche no pasteurizada y consumo de productos lácteos como el queso. El 2 de abril de 2024 se identificaron 6 casos de Fiebre Q aguda en La Palma con fechas de inicio de síntomas entre enero y febrero. Aparentemente, estos no tenía ningún vínculo epidemiológico común.

METODOLOGÍA

Se llevó a cabo un estudio epidemiológico observacional descriptivo retrospectivo de un brote de Fiebre Q identificado en la isla de La Palma (Islas Canarias) asociado al consumo de queso de leche fresca de cabra entre el 26 enero al 25 de febrero 2024.

RESULTADOS



Quesos de leche fresca				Marca A	Marca B	Marca C	Marca D	Marca E
AÑOS	SEXO	FIS	Municipio residencia	Municipio 1	Municipio 1	Municipio 2	Municipio 3	Municipio 4
59	HOMBRE	26/01/24	BARLOVENTO	SI			SI	
55	MUJER	18/02/24	TAZACORTE		SI			
55	MUJER	26/02/24	PUNTALLANA	SI	SI			
70	HOMBRE	22/02/24	SC DE LA PALMA	SI	SI			
63	MUJER	08/02/24	SC DE LA PALMA	SI		SI	SI	
35	HOMBRE	25/02/24	SAN ANDRES Y SAUCES		SI			SI

Mediante encuestas epidemiológicas cumplimentadas a razón de llamadas telefónicas a los 6 casos, se obtuvieron las siguientes coincidencias entre ellos: ninguno había tenido contacto con animales o casos con infección activa, ninguno tenía una ocupación de riesgo y todos consumían productos lácteos industrializados a excepción de queso fresco de cabra.

Se observaron 5 marcas de queso diferentes, si bien todos los casos coincidían en el consumo de un mismo municipio productor de queso. Las fábricas de queso artesanal compran la leche a ganaderos de la zona en la que se encuentran. Se realizó un muestreo a finales de abril para intentar identificar la presencia de *Coxiella Burnetii* dentro de los quesos, si bien no se encontraron indicios de la misma pues ya habían pasado meses desde el consumo por parte de los casos.

CONCLUSIONES

Este brote no sido identificado sin la labor de vigilancia e investigación epidemiológica por parte de enfermería, mediante encuestas y la coordinación con el equipo de Inspección de Sanidad Ambiental y Seguridad Alimentaria. Los estudios de brotes vinculados con el consumo de productos lácteos y la fiebre Q son escasos. La notificación tardía de la enfermedad dificulta la identificación del agente causal dentro de los productos sospechosos. Queda evidencia de la necesidad de formar a los profesionales sanitarios en la importancia de notificar rápidamente la sospecha de casos con fiebre Q a la Dirección General de Salud Pública, así como de impulsar la investigación en este campo, áreas clave dentro de las competencias de enfermería: cuidar desde la prevención.



BIBLIOGRAFÍA

- M. Fresno. Enfermedades asociadas al consumo de queso: importancia de la sanidad animal. *Ars Clinica Academica*. 2015; 2 (2):10-19
- Barandika JF, Alvarez-Alonso R, Jado I, Hurtado A, García-Pérez AL. Viable *Coxiella burnetii* in hard cheeses made with unpasteurized milk. *Int J Food Microbiol*. 2019 Aug 16;303:42-45. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.05.010.
- European Centre for Disease Prevention and Control. Q fever. In: ECDC. Annual epidemiological report for 2019. Stockholm: ECDC; 2021.