

## Un brot de salmonel·la a una escola d'Olot afecta 41 nens i un professor

*Els afectats van menjar entrepans fets a l'escola*

Tècnics de l'Agència de Salut Pública de Catalunya a Girona investiguen l'origen d'un brot de gastroenteritis que ha afectat 41 infants de l'escola el Petit Plançó d'Olot i un professor. Segons han confirmat els resultats dels coprocultius analitzats, el brot va ser provocat pel bacteri salmonel·la.

Els afectats formaven part d'un grup de cinquanta alumnes i quatre professors que van anar d'excursió el 2 d'octubre. Segons informa el *Diari de Girona* (<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2019/10/10/intoxicats-41-nens-mestre-salmonel·losi/1007163.html>), les primeres investigacions apunten que els que han resultat afectats van menjar entrepans fets a la cuina del centre mentre que els que no van presentar símptomes els duïen de casa. Ara s'està investigant l'origen de la contaminació i l'aliment vehiculador.

A partir del 3 d'octubre, una desena dels alumnes van visitar Centres d'Atenció Primària o a l'hospital d'Olot i un d'ells va haver de quedar-se unes hores en observació al centre hospitalari. Els símptomes són vòmits, nàusees, diarrea i febre, en la majoria dels casos.

Des de l'escola El Petit Plançó d'Olot han declinat fer declaracions al respecte. Fonts pròximes, però, han confirmat a l'ACN que l'endemà de l'excursió es va veure que faltava un número important d'alumnes i que va ser llavors quan la direcció del centre va avisar CatSalut i es va activar el protocol. També es van informar als pares. Actualment el centre funciona amb plena normalitat.

### Què és la salmonel·losi?

La salmonel·losi és una de les malalties de transmissió alimentària més comunes. És una infecció intestinal produïda pel bacteri salmonel·la.

En la majoria de casos causa gastroenteritis i millora sense necessitat de tractament, però pot ser greu si arriba a la sang i afecta infants, gent gran o persones amb malalties cròniques.

Generalment es contrau a través del consum d'aliments contaminats, especialment els ous i els productes que contenen ou cru. La salmonel·losi es pot evitar seguint alguns consells bàsics de seguretat alimentària.