



MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN



Informe epidemiológico sobre los brotes de transmisión alimentaria en España. Año 2024.

Resultados de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica

Informe actualizado el 05 de noviembre de 2025 con los datos disponibles hasta la fecha.

Depuración, validación y análisis de los datos:

Área de Análisis en Vigilancia Epidemiológica. Centro Nacional de Epidemiología del ISCIII.

Área de Vigilancia de Salud Pública. Equipo SiViEs. Centro Nacional de Epidemiología del ISCIII.

Vigilancia y notificación de los casos:

Unidades de Vigilancia de Salud Pública de las Comunidades Autónomas.

Cita sugerida: Informe epidemiológico sobre los brotes de transmisión alimentaria. Año 2024. Centro Nacional de Epidemiología. Instituto de Salud Carlos III.

Introducción

Los brotes de transmisión alimentaria son aquellos que se deben a la ingestión de un alimento, incluido el agua, contaminados, tanto por agentes infecciosos como químicos o de otra naturaleza. Esta contaminación se puede producir en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la producción primaria (agricultura, ganadería, etc.) hasta la fase de consumo (hogares, restaurantes, etc.). Estos constituyen un importante problema de salud pública.

En España, los brotes (tanto alimentarios como no alimentarios) deben ser notificados a la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE), creada en el año 1995 mediante el Real Decreto 2210/1995, gestionada por el Centro Nacional de Epidemiología (CNE) y coordinada por el Ministerio de Sanidad. Las comunidades autónomas (CCAA) y ciudades autónomas de Ceuta y Melilla son las responsables de la gestión y notificación a la RENAVE de los brotes de diferente etiología (incluyendo aquellas de transmisión alimentaria) ocurridos en su territorio.

El objetivo de este informe es describir las características epidemiológicas de los brotes de transmisión alimentaria notificados a la RENAVE en el año 2024.

Métodos

Se seleccionaron los brotes del año 2024 notificados a la RENAVE como brotes alimentarios. El análisis de distribución geográfica se realizó usando la Comunidad Autónoma (CA) en la que se identificó el riesgo y en su ausencia la CA de declaración del brote. Como fecha del brote se utilizó la fecha de inicio de síntomas del primer caso identificado. Para la asignación de las variables mes y año se utilizó la fecha del brote. Se describió el número de brotes, los casos, hospitalizados, las defunciones y el agente causal; analizándose separadamente los brotes por consumo de agua. Para el cálculo del número de hospitalizaciones se excluyeron los brotes que tuvieron lugar en instituciones sanitarias. El ámbito en el que ocurrieron los brotes y los alimentos implicados se agruparon por categorías para facilitar la interpretación de los resultados. Para el análisis de la estacionalidad se excluyeron los casos importados.

Resultados

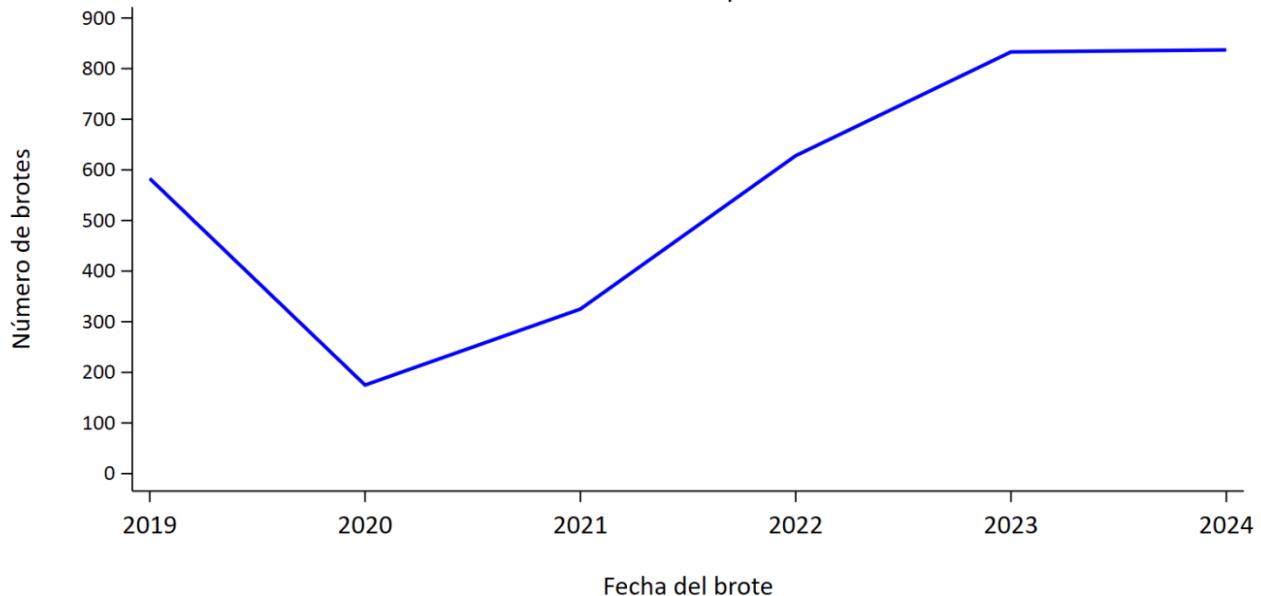
En el año 2024, se notificaron a la RENAVE 854 brotes transmitidos por consumo de alimentos, incluido el agua, con un total de 12.245 casos y una mediana de 5 casos por brote (mínimo: 2, máximo: 851 casos). Además, se notificaron 344 hospitalizaciones y 10 defunciones.

Brotes transmitidos por alimentos

Distribución temporal

Excluyendo los brotes transmitidos por agua, se notificaron un total de 837 brotes de transmisión alimentaria en el año 2024, número muy similar al notificado en el año previo (Figura 1).

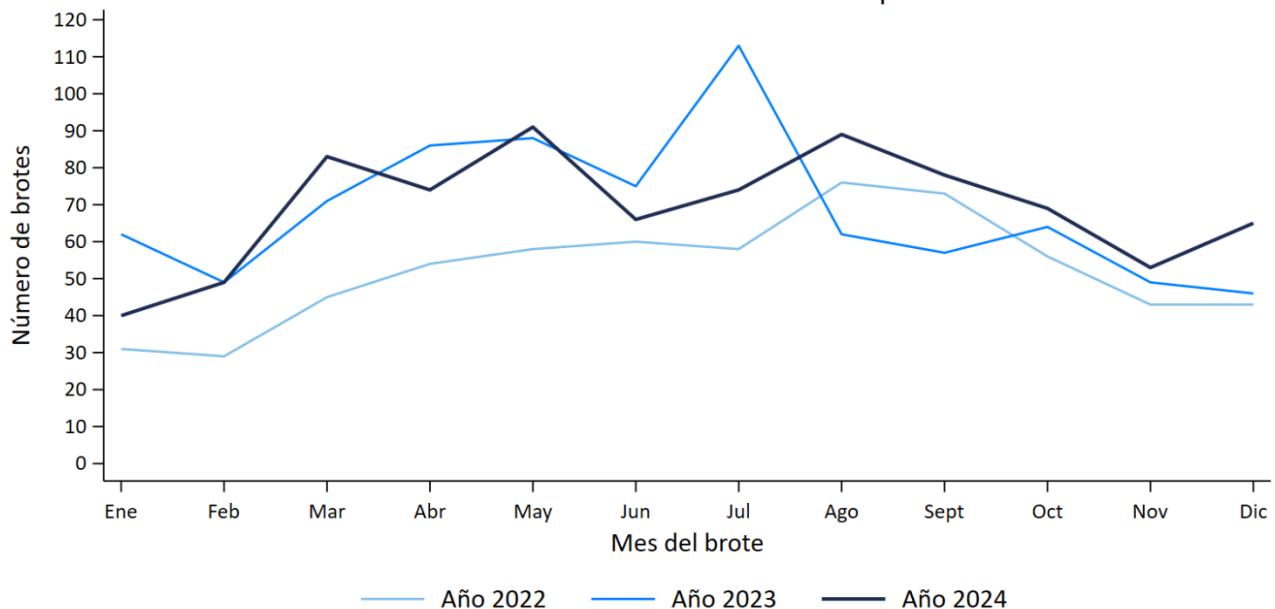
Figura 1. Vigilancia de Brotes alimentarios. España, 2019-2024
Brote transmitidos por alimentos



Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

Se observó un mayor número de brotes durante los meses de primavera y verano, siendo mayo y agosto los meses con mayor número de brotes notificados (91 y 89 brotes respectivamente), mientras que los meses con menor notificación de brotes fueron enero (40 brotes) y febrero (49 brotes) (Figura 2).

Figura 2. Vigilancia de Brotes alimentarios. España, 2022 - 2024
Distribución mensual de brotes transmitidos por alimentos

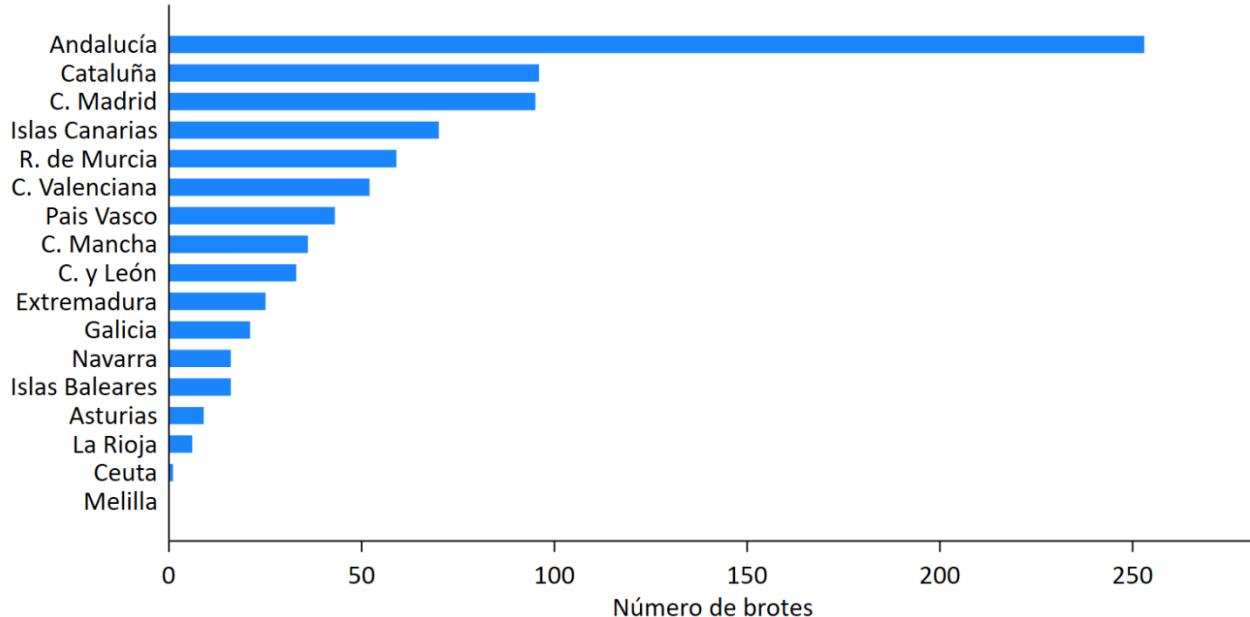


Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

Distribución geográfica

Las CCAA que notificaron mayor número de brotes alimentarios fueron Andalucía (N=253), Cataluña (N=96) y Comunidad de Madrid (N=95); Melilla notificó 0 brotes, mientras que Aragón y Cantabria no notificaron al sistema de brotes de la RENAVE en el año 2024 (Figura 3). Además, se notificaron 6 brotes importados (0,7%).

Figura 3. Vigilancia de brotes alimentarios. España, 2024
Número de brotes por Comunidades Autónomas



Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

Características de los brotes

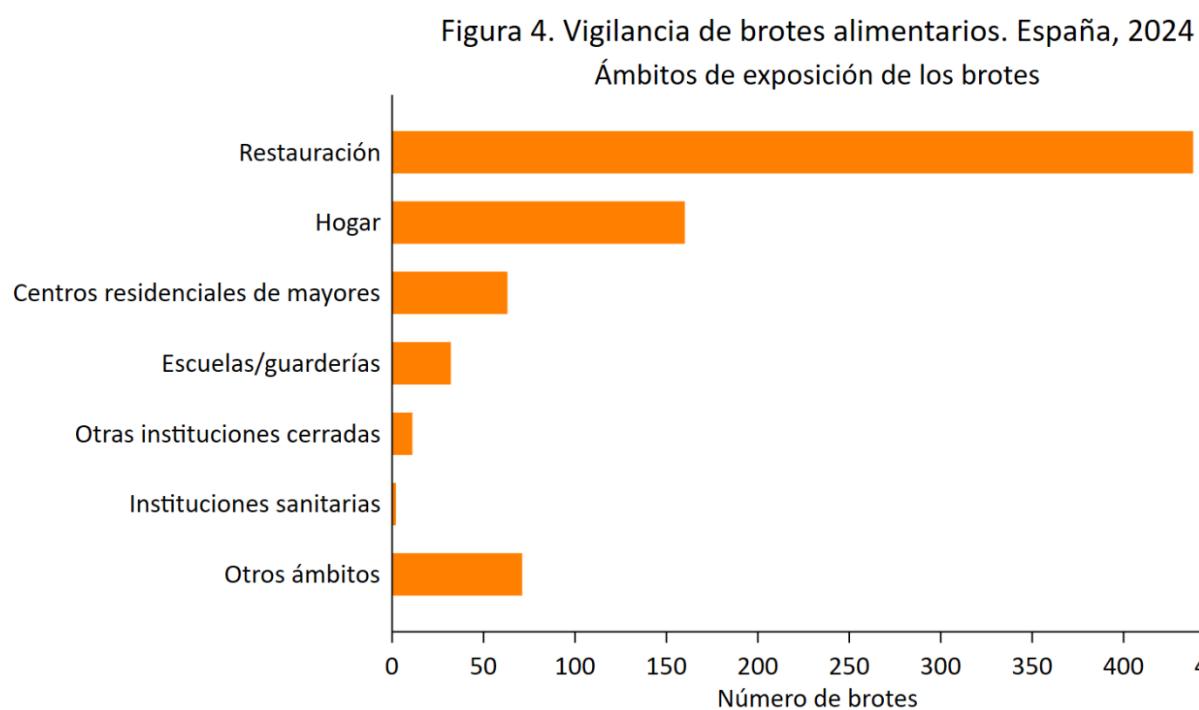
Se notificaron un total de 10.646 casos asociados a estos brotes (mediana de 5 casos por brote), 332 hospitalizados y 10 defunciones. Los agentes causantes de estos brotes se describen en la Tabla 1. El agente causal más frecuentemente identificado fue *Salmonella* spp. (250 brotes), seguido de Norovirus (94 brotes), siendo además estos dos agentes los que dieron lugar al mayor número de casos asociados a brotes (1.894 y 1.992 casos respectivamente). Otros agentes causales frecuentemente identificados fueron *Campylobacter* spp. y toxinas estafilocócicas con 35 brotes cada uno, e histaminas y toxinas de *Clostridium* spp. (excluyendo *C. botulinum*) con 23 brotes cada uno. El mayor número de hospitalizaciones se dio en los brotes de salmonelosis (N=216) seguido de los brotes por toxinas estafilocócicas (N=30) y norovirus (N=12).

Tabla 1. Agentes causales de brotes transmitidos por alimentos (excluido el agua), España, año 2024.

Agente	Brotes	Casos	Tamaño del brote			Hospitalizados	Defunciones
			Min	Max	Mediana		
Bacterias							
<i>Salmonella</i> spp.	250	1.894	2	89	4	216	3
<i>Campylobacter</i> spp	35	190	2	32	2	8	0
<i>Staphylococcus</i> spp	35	569	2	128	8	30	0
<i>Clostridium</i> spp (excluyendo <i>C. botulinum</i>)	23	616	2	118	13	5	1
<i>B. cereus</i>	19	273	2	58	7	3	2
<i>E. coli</i> sin especificar	12	628	2	125	40	0	0
<i>Shigella</i> spp	5	12	2	3	2	4	1
<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	77	2	49	4	1	0
Otras bacterias	3	10	2	5	3	0	0
<i>Vibrio</i> spp (excluyendo <i>Vibrio cholerae</i>)	2	8	4	4	4	0	0
<i>Aeromonas caviae</i>	1	9	NA	NA	NA	1	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	2	NA	NA	NA	2	1
<i>E. coli</i> verotoxigénico (VTEC)	1	11	NA	NA	NA	0	0
Virus							
Norovirus	94	1.992	2	112	13	12	1
Otros virus	3	16	2	10	4	0	0
Hepatitis A	1	2	NA	NA	NA	0	0
Rotavirus	1	69	NA	NA	NA	0	0
Parásitos							
<i>Trichinella</i> spp.	3	28*	7	13	8	9	0
<i>Giardia duodelis</i>	2	4	2	2	2	0	0
<i>Cryptosporidium</i> spp	1	2	NA	NA	NA	0	0
Químicos							
Histamina	23	92	2	17	3	1	0
Ciguatoxinas	4	18	2	10	3	2	0
Toxinas de hongos	3	31	2	22	7	4	0
Aminas biógenas	1	8	NA	NA	NA	0	0
Otros							
Varios agentes	2	149	64	85	75	0	0
Desconocido	307	3.936	2	164	5	34	1
Total	837	10.646	2	164	5	332	10

NA: no aplica. *Se incluyen 2 casos con fechas de inicio de síntomas del año 2025.

El principal ámbito fue la restauración (438 brotes, 56,4%), seguido del hogar (160 brotes, 20,6%). Se notificaron 63 brotes en centros residenciales de mayores, 32 brotes en el ámbito educativo y 2 brotes en instituciones sanitarias. Además, se notificaron 11 brotes en otras instituciones cerradas diferentes de las anteriores y 71 brotes que se clasificaron como otros ámbitos diferentes a los anteriores (Figura 4).



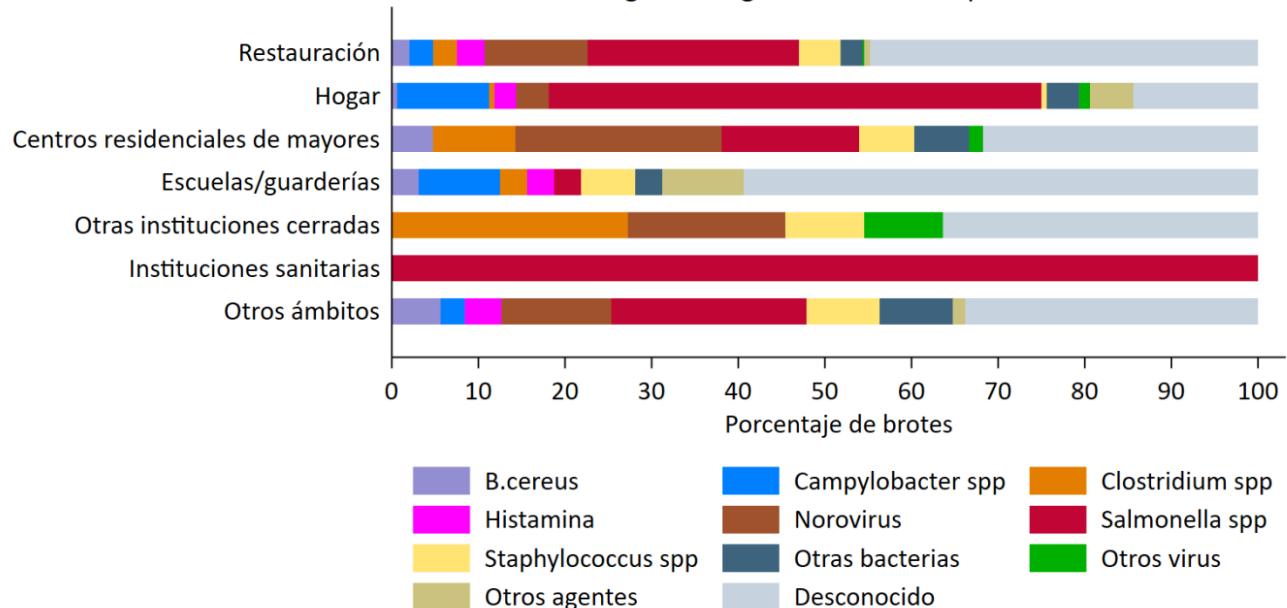
Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

“Otros ámbitos” incluye: venta ambulante, barco, colectivo sin especificar, establecimiento de elaboración, granja, otros ámbitos sin especificar, otros establecimientos colectivos sin especificar, proveedor alimentario, tiendas, varios ámbitos y zona geográfica específica.

“Otras instituciones cerradas” incluye: Otras instituciones cerradas sin especificar y prisión.

En la figura 5 se representan los agentes según los ámbitos de exposición. *Salmonella* spp. fue un agente identificado con mayor frecuencia en varios ámbitos, aunque destacó principalmente en el hogar, la restauración y en instituciones sanitarias. En los centros residenciales de mayores, además de este agente, destacaron los norovirus y los brotes por toxinas de *Clostridium* spp (excluyendo *C. botulinum*), y estos dos últimos agentes también fueron muy frecuentes en los brotes en otras instituciones cerradas. Los brotes de campilobacteriosis se identificaron principalmente en el hogar y en escuelas/guarderías.

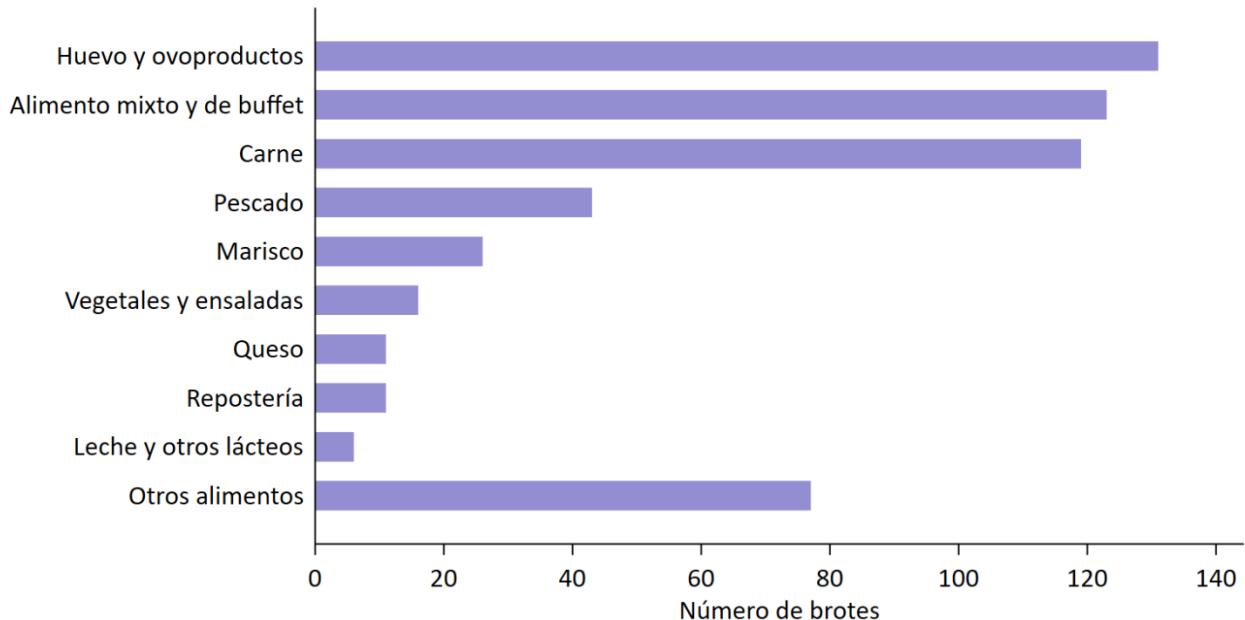
Figura 5. Vigilancia de brotes alimentarios. España, 2024
Agentes según ámbitos de exposición



Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

Los alimentos notificados con mayor frecuencia fueron los huevos y ovoproductos (incluyendo salsa mayonesa) (131 brotes, 23,3%) seguido de los alimentos mixtos y de buffet (comidas constituidas por varios ingredientes y/o grupos de alimentos) (123 brotes, 21,9%), y la carne y productos cárnicos (119 brotes, 21,1%) (Figura 6).

Figura 6. Vigilancia de brotes alimentarios. España, 2024
Alimentos asociados a los brotes



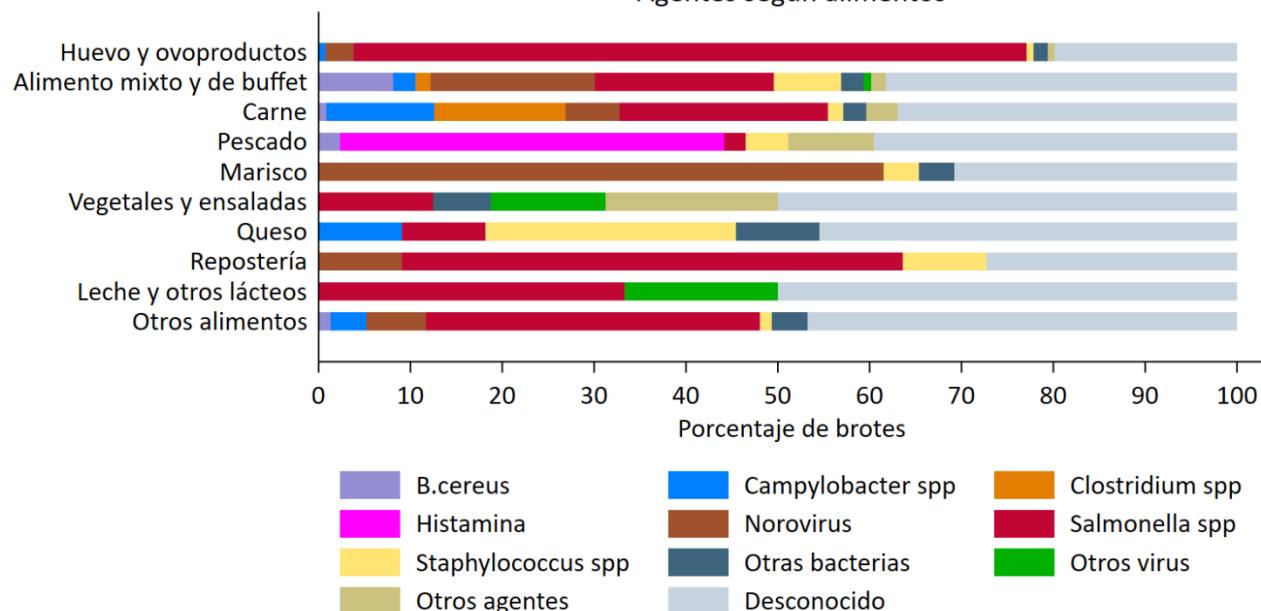
Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

“Otros alimentos” incluye: refresco no alcohólico, condimentos, helado/sorbete y Otro alimento.

Si se analizan los agentes según los alimentos asociados con los brotes, se observa que *Salmonella* spp fue el agente más frecuentemente identificado en brotes de varios grupos de alimentos, aunque destacó especialmente en los producidos por consumo de huevos y ovoproductos, leche y otros lácteos, repostería, y el grupo de otros alimentos. En los brotes por consumo de carne y productos cárnicos destacaron también las toxinas de *Clostridium* spp (excluyendo *C. botulinum*) y *Campylobacter* spp, y en los brotes por consumo de alimentos mixtos y de buffet los norovirus y las toxinas de *B. cereus*. El principal agente en los brotes por consumo de queso fueron las toxinas estafilocócicas, en brotes por consumo de pescado lo fue la histamina, y en los producidos por consumo de marisco destacaron los norovirus (Figura 7).

Figura 7. Vigilancia de brotes alimentarios. España, 2024

Agentes según alimentos

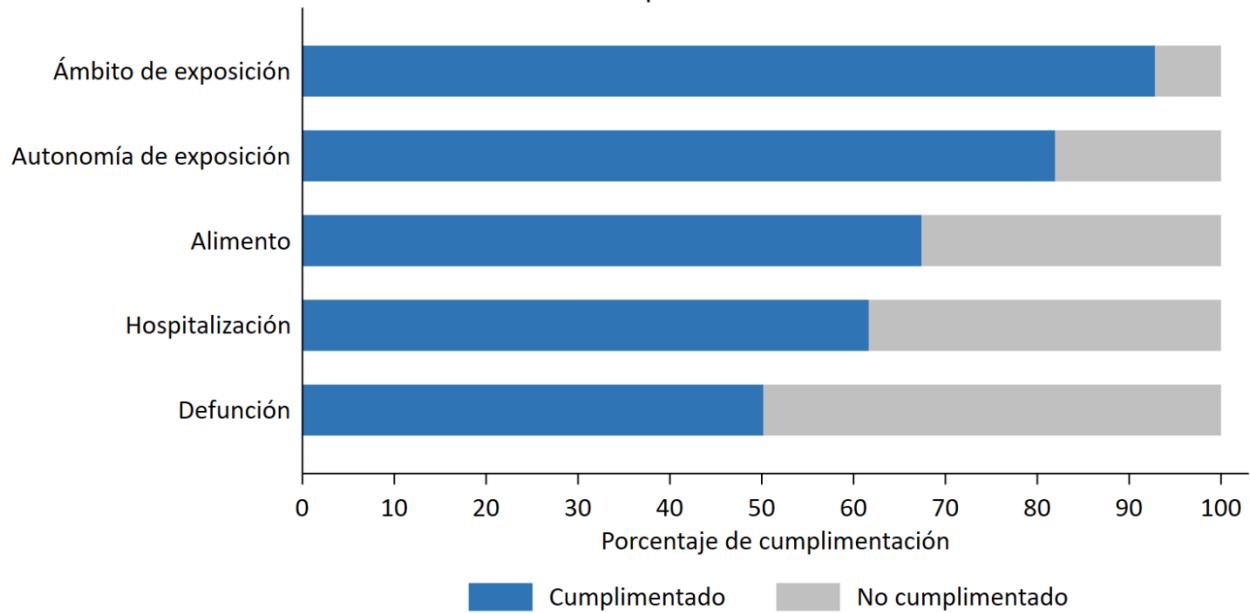


Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

Calidad de los datos

La calidad de la cumplimentación de las variables se muestra en la figura 8. La variable de ámbito de exposición estaba cumplimentada en el 93% de los brotes, y la de autonomía de exposición en el 82%. Se disponía de información sobre el alimento implicado en el 67% de los brotes. La cumplimentación de la variable de hospitalización de los casos fue del 62%, y de la variable de defunción de los casos del 50%.

Figura 8. Vigilancia de Brotes Alimentarios. España, 2024
Cumplimentación de variables



Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

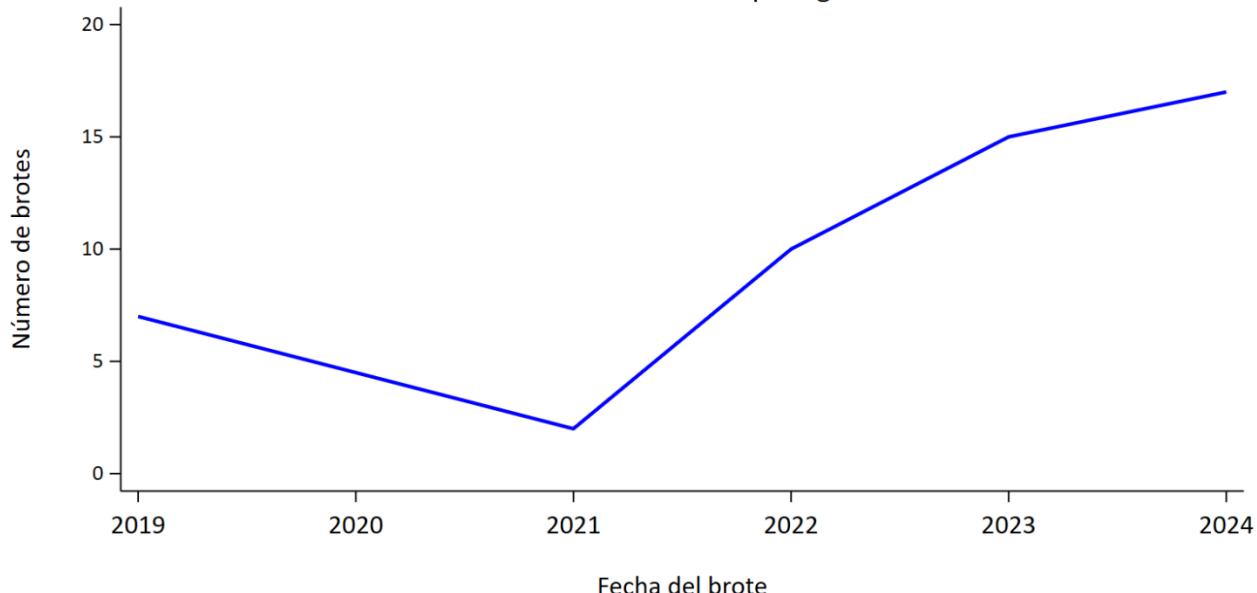
Brotes transmitidos por agua

Distribución temporal

Se notificaron 17 brotes por consumo de agua en el año 2024, cifra ligeramente superior a la notificada al año previo, y que continúa la tendencia ascendente observada desde el año 2021 (Figura 9).

Figura 9. Vigilancia de Brotes alimentarios. España, 2019-2024

Brotes transmitidos por agua



Fuente: Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)

El mes en el que se notificó un mayor número de brotes fue mayo (4 brotes), seguido de agosto y octubre (con 3 brotes cada uno). No se notificó ningún brote en los meses de febrero, marzo, noviembre ni diciembre.

Distribución geográfica y características de los brotes

No se notificó ningún brote importado. Las Comunidades Autónomas en las que tuvieron lugar el mayor número de brotes fueron Castilla La Mancha y Galicia con 3 brotes cada una. Asturias, Castilla y León, Extremadura y País Vasco notificaron 2 brotes cada una, mientras que Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Cataluña notificaron 1 brote cada una.

Se notificaron un total de 1.599 casos, 12 hospitalizaciones y ninguna defunción. La mediana de casos por brote fue de 26, muy superior al tamaño mediano de los brotes transmitidos por alimentos (26 vs. 5 casos). Los agentes causantes de estos brotes se describen en la Tabla 2. El agente más frecuentemente identificado fue norovirus con 9 brotes, siendo además el que dio lugar a la mayor parte de los casos asociados a estos brotes, ya que se trataron de brotes de un elevado tamaño, siendo la mediana de casos por brote de 71 (Tabla 2).

Tabla 2. Agentes causales de brotes transmitidos por agua, España, año 2024.

Agente	Brotes	Casos	Tamaño del brote			Hospitalizados	Defunciones
			Min	Max	Mediana		
Bacterias							
<i>E. coli</i> sin especificar	2	36	7	29	18	2	0
<i>Salmonella</i> spp	1	3	NA	NA	NA	0	0
Virus							
Norovirus	9	1.329	5	851	71	2	0
Rotavirus	1	20	NA	NA	NA	0	0
Otros							
Desconocido	4	211	8	155	24	8	0
Total	17	1.599	3	851	26	12	0

En cuanto a los ámbitos de exposición, se disponía de información en 14 brotes (82,4%). Se notificaron 5 brotes comunitarios en zonas geográficas específicas, 4 brotes en campamentos, además de 1 brote en un camping, 1 brote en el hogar, 1 brote en un lago, 1 brote en un picnic y otro brote en otro ámbito sin especificar. En cuanto al origen del agua contaminada, en 4 brotes se trató de agua contaminada de la red municipal de abastecimiento, en 3 brotes de agua de fuentes y en un brote de agua de un río.

Conclusiones

En el año 2024 se produjo un ligero aumento en el número de brotes notificados con respecto al año previo, junto con un mayor número de casos, pero no de hospitalizaciones ni de defunciones. Al igual que en el año previo, el tamaño de los brotes transmitidos por agua fue muy superior al de los brotes por consumo de alimentos (mediana de 26 vs. 5 casos por brote en el año 2024).

En cuanto a los brotes por consumo de alimentos, comparado con el año previo, se observó un descenso en el número de brotes de algunos agentes como *Salmonella* spp, *Campylobacter* spp, toxinas de *B. cereus* e histaminosis, mientras que hubo un aumento en la notificación de brotes producidos por otros agentes como toxinas estafilocócicas o norovirus. En el año 2024, no se notificaron brotes de botulismo (producidos por toxinas de *C. botulinum*). Al igual que en el año previo, los principales ámbitos de exposición fueron la restauración colectiva y el hogar, y los principales alimentos implicados los huevos y ovoproductos, la carne, y los alimentos mixtos y de buffet.

El número de brotes transmitidos por agua fue similar al año 2023, pero destacó el aumento en el número de brotes de norovirus, presentando además estos brotes un tamaño muy elevado (mediana de 71 casos por brote). A diferencia del año previo, no se notificaron brotes de *Cryptosporidium* spp asociados al consumo de agua.