

Información sobre la Campylobacter

¿Qué es la campylobacteriosis?

La campylobacteriosis es la causa de enfermedad diarreica más común en los Estados Unidos. Es una infección bacteriana que afectan el tracto digestivo y el torrente sanguíneo (raramente). La mayoría de estos casos se ven en meses de verano como casos solitarios o como parte de un brote.

¿Quién está en riesgo de adquirir campylobacteriosis y como se transmite este germen?

Cualquier persona puede infectarse con el Campylobacter. El Campylobacter se transmite normalmente al ingerir comida o agua contaminada, y ocasionalmente por contacto con personas o animales infectados. La mayoría de los casos de campylobacteriosis están asociados con el manejo de avícolas (pollo, pavo, etc.) crudas o con la comida avícola cruda o semicruda.

Una manera de infectarse es cortar la carne avícola en una tabla, y usar esta misma tabla contaminada o utensilio para preparar verduras u otras comidas crudas o semicrudas.

¿Cuáles son los síntomas de la campylobacteriosis?

La campylobacteriosis puede ocasionar diarrea leve o severa, y a menudo fiebre (calentura) o rasgos de sangre en las heces también. Una enfermedad típica dura una semana. Los síntomas se presentan 2 a 5 días después de exposición, por lo general.

¿En dónde se encuentra el germen de la campylobacteriosis?

Muchos animales incluyendo: puercos, vacas, perros, y pájaros (especialmente pollo y pavo) cargan con el germen en sus intestinos. Estas fuentes subsecuentemente pueden contaminar productos de carne (en particular, pollo y pavo), abastecimientos de agua, leche, y otros artículos en la cadena alimenticia.

¿Es necesario aislar o excluir personas infectadas del trabajo o la escuela?

Por lo general, personas infectadas seguirán pasando el germen en sus heces por varios días, una semana, o más. Por eso, solamente aquellas personas que no pueden controlar su uso del baño (recién nacidos, niños chicos, y ciertos individuos discapacitados) con diarrea activa, deben ser aislados. La mayoría de las personas afectadas pueden regresar a la escuela en cuanto sus heces estén más sólidas y dado que se laven las manos cuidadosamente después de usar el baño. Atenciones especiales deben darse a personas que manejan comida, trabajadores del sector salud, y niños en guarderías. Manejadores de comida (cocineros, meseros, etc.) deben ser excluidos hasta que sus síntomas se terminen. Niños en pañales deben de perma-

necer fuera de sus guarderías hasta dos días después de que hayan empezado su régimen de antibiótico o que haya desaparecido su diarrea.

¿Cuál es el tratamiento para la campylobacteriosis?

La mayoría de las personas infectadas con la campylobacteriosis se recuperarán solas o requerirán de líquidos para prevenir deshidratación. El uso de los antibióticos es ocasional en el trato de casos severos.

¿Cómo se puede prevenir la campylobacteriosis?

1. Siempre trate comidas avícolas, res, y puerco crudas como si estuvieran crudas:
 - a. Envuelva carnes frescas en bolsas de plástico en el supermercado para prevenir que la sangre gotee sobre otras comidas.
 - b. Refrigere su comida rápidamente.
 - c. Tablas de cortar y mostradores usados en la preparación de sus comidas deben ser lavados justo después de usarse para evitar la contaminación de otras comidas.
 - d. Evite consumir carnes crudas o semicrudas.
 - e. Asegúrese que la temperatura interna de las comidas cocinadas sea la correcta – en especial cuando se esté cocinando con un microondas.
2. Evite consumir huevos crudos y cocine comidas que contengan huevo muy bien.
3. Evite beber leche cruda.
4. Promueva el lavado de manos antes y después de cocinar.
5. Asegúrese de lavarse las manos después de tocar a sus mascotas.