

Campilobacter

Abril de 2014 | Página 1 de 3

¿Qué es campilobacter (campylobacter)?

El campilobacter es un germen (bacteria) que infecta el intestino en personas y animales. La enfermedad que causa (llamada “campilobacteriosis”) es una de las causas más comunes de infección del intestino en los E.E.U.U. La mayoría de las personas infectadas con campilobacter no desarrollan problemas médicos serios. Sin embargo, en casos raros la infección se puede propagar a otras partes del cuerpo tal como a la sangre.

¿Cuáles son los síntomas de campilobacteriosis?

Los síntomas más comunes son diarrea (algunas veces con sangre), dolor abdominal (estómago), cansancio, fiebre, náusea y vómitos. Los síntomas pueden aparecer dentro de 1 a 10 días, pero por lo general empiezan de 2 a 5 días después de haber ingerido los gérmenes. En personas con buena salud, los síntomas usualmente duran de 1 a 4 días, pero a veces duran más tiempo. Si usted tiene alguno de los síntomas mencionados anteriormente debe ver a un médico.

¿Cómo se propaga el campilobacter?

Los gérmenes de campilobacter tienen que ser ingeridos para causar la enfermedad. Usualmente, esto pasa cuando se comen alimentos contaminados con los gérmenes de campilobacter y los cuales no se cocinaron correctamente o no fueron pausterizados (tratamiento para destruir los gérmenes). También puede pasar si alguien toma agua contaminada. El campilobacter se puede encontrar en el excremento (heces) de personas infectadas. La campilobacteriosis se puede propagar de una persona a otra, si la persona infectada prepara la comida para otras personas sin haberse lavado bien las manos después de usar el inodoro. La infección a veces se propaga en centros de cuidado de niños y en otras instituciones porque los niños pequeños o adultos con incapacidades no siempre pueden lavarse bien las manos. Las personas también pueden infectarse a través de sus animales domésticos, especialmente perritos o gatitos.

¿Qué alimentos están contaminados mayormente?

Los gérmenes de campilobacter se encuentran frecuentemente en productos derivados de animales que no están cocinados, tales como las aves (pollo, pavo, etc.), y en la leche sin pasteurizar. Algunas personas han sido infectadas al comer mariscos crudos. Sin embargo, si los alimentos se cocinan completamente y se procesan, esto destruye la bacteria y así se elimina el peligro de contaminación.

¿Pueden los animales propagar el campilobacter?

¡Sí! Los gérmenes de campilobacter se han encontrado en el excremento (heces) de los animales domésticos y animales de granja (incluyendo ganado, aves, gatos y perros), estén o no enfermos. La bacteria también se ha encontrado en animales salvajes. Por lo tanto, es muy importante el lavarse bien las manos con agua y jabón después de haber tocado los animales o su excremento.

¿Cómo se diagnóstica y cuál es el tratamiento para campilobacteriosis?

Su médico, enfermera, o centro de salud deberá enviar una muestra de su excremento a un laboratorio. El laboratorio hace que los gérmenes se reproduzcan y los analizan para ver si hay gérmenes de campilobacter. Esta prueba toma varios días. La mayoría de las personas se recuperan sin tratamiento, pero algunas personas se pueden enfermar de gravedad. Si cree que usted o alguien en su familia tiene esta enfermedad, vea a un médico o vaya a un centro de salud inmediatamente. Se trata con antibióticos, a las personas que se



enferman por un tiempo más largo de lo normal, o cuya situación de trabajo o vivienda aumentan el riesgo de infectar a otros.

¿Cómo puede prevenir la campilobacteriosis?

Lo más importante que debe recordar es que los gérmenes solamente pueden enfermarlo/a si los ingiere y que cocinando completamente las comidas, destruirá el germen. Tenga mucho cuidado cuando use productos derivados de animales. Siga los consejos que le mencionamos en adelante; si se acostumbra hacerlos parte de su rutina diaria, usted podrá prevenir no sólo la campilobacteriosis, sino también otras enfermedades:

- Siempre lávese bien las manos con agua y jabón antes de comer o de preparar los alimentos, después de usar el inodoro, cambiado pañales y de haber tocado sus animales domésticos o limpiado áreas donde éstos han evacuado.
- Cocine completamente todos los alimentos que son productos derivados de animales, especialmente las aves. Si la carne o ave está de color rosado en el centro, esto quiere decir que no está cocida completamente.
- Utilice solamente utensilios limpios, platos y tablas de cortar para preparar la comida que ya se ha cocinado o que se comerá cruda. Lo que haya utilizado para preparar la carne cruda, mariscos, o aves, incluyendo sus manos y la mesa, o la superficie donde los preparó deberán ser lavados antes de tocar otro alimento.
- No coma mariscos crudos o productos lácteos que no han sido pasteurizados (tal como el queso). No tome leche sin pasteurizar o coma nada hecho con leche sin pasteurizar.
- No tome de suministros de agua que no han sido tratados cuando vaya de campamento o de excursión.
- Si usted está cuidando a una persona que tiene campilobacteriosis o diarrea, lávese bien las manos con agua y jabón, también deberá lavarse las manos después de limpiar el baño, si ayudó a una persona a usar el inodoro, si cambió pañales, ropa o sábanas sucias.
- Si usted o su niño/a tiene diarrea continua (con o sin fiebre), o si la diarrea es muy severa, llame a su médico o centro de salud para que le digan que debe hacer.

¿Hay algunas regulaciones de salud para las personas con campilobacteriosis?

Sí. Como la campilobacteriosis es una enfermedad que se puede propagar fácilmente a otras personas, la ley requiere que los proveedores de salud reporten los casos de campilobacteriosis al departamento de salubridad local.

Para proteger al público, las personas que tienen campilobacteriosis y que trabajan en sitios donde están en contacto con comida (alimentos), deberán quedarse fuera del trabajo hasta que la diarrea haya desaparecido completamente y una prueba de laboratorio demuestre que no hay gérmenes de campilobacter en el excremento. Si estas personas que diarrea y viven con alguien que tiene campilobacteriosis, también deberán demostrar que no tienen gérmenes de campilobacter en el excremento. Los lugares relacionados con comida incluyen restaurantes, tiendas de sandwiches (emparedados), cocinas en hospitales, supermercados, fábricas para el tratamiento de alimentos o productos lácteos. Esta regulación también incluye a trabajadores en las escuelas, programas residenciales, centros de cuidado de niños y centros de salud los cuales alimentan, proporcionan higiene dental (lavan los dientes de las personas) o dan medicamentos a clientes.



¿Dónde puede obtener más información?

El Departamento de Salud Pública de Massachusetts (Massachusetts Department of Public Health) División de Epidemiología (Division of Epidemiology) 617-983-6800.

En los Centros para el Control y Prevención de las Enfermedades (CDC, *Centers for Disease Control and Prevention*): <http://www.cdc.gov/nczved/divisions/dfbmd/diseases/campylobacter/>

Su departamento de sanidad local (your local board of health), enlistado en la guía telefónica bajo gobierno
A través de su médico, enfermera o centro de salud

