

¿Qué es la campilobacteriosis?

Campilobacteriosis es una enfermedad gastrointestinal causada por la bacteria (germen) *campylobacter*. Se encuentra en la materia fecal de personas o animales infectados. En varias investigaciones, campylobacter se ha encontrado en el heces (excremento) de 30 a 100% de gallinas, pavos y otra aves acuáticas.

¿Cuales son los síntomas de la campilobacteriosis?

Los síntomas pueden incluir fiebre, fatiga, retorcijones abdominales, leve y hasta severa diarrea (puede ser sanguinolenta), náusea, vómito y deshidratación. También, es posible estar infectado y no tener ningún síntoma.

¿Qué tan pronto aparecen los síntomas?

Los síntomas aparecen de 1 a 10 días después de ser expuesto, con un promedio de 2 a 5 días.

¿Cómo se propaga la campilobacteriosis?

La infección se propaga por medio de personas infectadas que no se lavan bien las manos después de usar el baño (persona a persona), carne de aves de corral que no están cocinada o no suficientemente cocinadas, comida cruda contaminada, leche cruda no pasteurizada, productos lácteos crudos o de agua que no ha sido tratada o hervida. Animales salvajes y domesticados (particularmente perritos y gatitos con diarrea) también pueden ser una fuente de infección.

¿Cómo se diagnostica y se trata la campilobacteriosis?

Campilobacteriosis es diagnosticado por medio de un cultivo fecal. El tratamiento puede incluir antibióticos, pero muchas personas se recuperan sin tratamiento.

¿Cómo puedo prevenir la infección de la campilobacteriosis?

1. Lávese las manos por 20 segundos con jabón y agua tibia después de usar el baño o cambiar pañales. Asegúrese de que los niños también se laven las manos bien.
2. Envuelva las carnes frescas en bolsas de plástico en el Mercado para evitar que la sangre gotee in otros alimentos.
3. Lávese las manos bien antes y después de preparar comida, especialmente después de manipular carne cruda o carne de aves de corral.
3. Desinfecte todos los utensilios y mostradores de la cocina después de contacto con carne cruda. Use una solución de blanqueador para desinfectar el área de la cocina.
4. Cocine toda ave de corral a 165 grados. Asegúrese de que la carne esté blanca (no rosada) y los jugos esten claros (no sangrientos).
5. No tome leche sin ser pasteurizada o coma productos lácteos hechos con leche no pasteurizada.
6. No tome agua que no ha sido tratada.
7. Lávese las manos después de tocar animales o mascotas y sus desperdicios.

Personas con campilobacteriosis no deben trabajar como manipuladores de alimentos, trabajadores de cuidado de niños, trabajadores de atención médica o asistir a la guardería, siempre y cuando tengan diarrea. Deben estar sin diarrea por un mínimo de 24 horas antes de regresar al trabajo o al cuidado de niños.

Campilobacteriosis es una enfermedad de declaración del estado de Washington y debe ser reportada al departamento de salud local. En el condado de Snohomish, póngase en contacto con el programa de Vigilancia de Enfermedades Transmisibles y Respuesta al 425.339.5278, de lunes a viernes, 8 AM- 5 PM.

Campylobacter_factsheet_SPANISH_rev_040214as

Communicable Disease Surveillance & Response

3020 Rucker Avenue ■ Everett, WA 98201-3900 ■ fax: 425.339.8706 ■ tel: 425.339.5278