

Campylobacter

¿Qué es el campylobacter?

Campylobacter es una bacteria que puede causar una infección gastrointestinal conocida como campylobacteriosis. Normalmente la campylobacteriosis es llamada campylobacter. En la mayoría de los casos, las personas se contagian al ingerir comida contaminada o beber agua o leche no pasteurizada. La mayoría de las personas contagiadas con campylobacter padecen la enfermedad durante tres o cinco días, pero en aproximadamente el 20 por ciento de los casos, los síntomas pueden persistir durante dos semanas o por mucho más tiempo. A veces las personas están tan enfermas que deben ser hospitalizadas.

¿Cuáles son los síntomas de infección por campylobacter?

Normalmente los síntomas empiezan de tres a cinco días después de que las bacterias han sido ingeridas. En algunos casos, los síntomas pueden comenzar entre uno y 10 días después de la exposición. Las personas infectadas con campylobacter pueden presentar síntomas moderados o no presentar ningún síntoma. Sin embargo, en la mayoría de los casos, los síntomas incluyen diarreas, dolor abdominal, cansancio, fiebre, náuseas y vómitos. La diarrea puede ser acuosa o sanguinolenta.

¿Cómo se contagian las personas con campylobacter?

Las personas pueden contagiarse comiendo carne cruda o no cocinada suficientemente, o carne de aves infectadas, bebiendo leche no pasteurizada (cruda) o ingiriendo productos lácteos hechos de leche no pasteurizada. El contacto directo con los animales domésticos infectados, sobre todo con gatos y cachorros, también puede ser una fuente de infección. Muchos animales llevan la enfermedad sin parecer enfermos. Campylobacter normalmente se encuentra en el estómago e intestinos del ganado vacuno, ovejas, cerdos, cabras, perros, gatos, roedores, pavos y pollos.

¿Cómo se diagnostica y trata la infección por campylobacter?

Campylobacter normalmente se diagnostica por un examen de laboratorio llamado cultivo fecal. Su prestador de atención médica le suministrará un recipiente especial para recoger una muestra fecal. Normalmente, se demora varios días en obtener los resultados del examen de cultivo fecal.

En general, las personas que son naturalmente sanas se recuperan sin tratamiento médico. Cuando una persona está muy enferma, o si trabaja en lugares donde existe riesgo de contagiar la enfermedad a otros, a veces se utilizan antibióticos. Si una persona se deshidrata, la hospitalización puede ser necesaria para reponer el líquido.

¿Las personas pueden contagiarse nuevamente con campylobacter?

Después de enfermarse por primera vez con campylobacter, las personas desarrollan a menudo alguna inmunidad. Pueden contagiarse nuevamente, pero es menos probable que tengan síntomas después de la primera enfermedad.

¿Puede prevenirse el contagio de campylobacter?

Algunas normas generales para prevenir el contagio de campylobacter son:

- Lave siempre sus manos con jabón y enjuague abundantemente antes de comer y preparar la comida, y después de usar el baño, cambiar pañales, jugar con animales domésticos, manipular animales de granja o carne cruda.
- Asegúrese de cocinar completamente toda la comida proveniente de animales, sobre todo las aves de corral. La carne y aves deben cocinarse hasta que la carne esté firme y los jugos corran claros.
- Debe refrigerarse rápidamente el sobrante, y recalentarse íntegramente. Al usar un horno de microondas para cocinar o recalentar, revuelva la comida para que todas las secciones se cocinen completamente.
- Nunca ingiera o beba leche no pasteurizada (cruda), queso, o cualquier otro producto lácteo elaborado con leche no pasteurizada.
- Prevenga la contaminación cruzada entre los alimentos. Nunca permita que la carne y aves crudas o sus jugos entren en contacto con otros alimentos, crudos o cocidos.
- Lave siempre sus manos y todos los utensilios y superficies que han estado en contacto con carne y aves crudas.
- Evite beber agua de superficie no tratada.
- Deberán evaluarse infecciones en animales domésticos y ser tratadas por un veterinario.

¿Hay recomendaciones especiales para personas con determinadas ocupaciones?

Para proteger al público, cualquier persona contagiada con campylobacter no podrá trabajar como expendedor de comidas, prestador de atención médica, procesador de productos lácteos o cuidador de niños, hasta que ya no existan más riesgos de contagiar a otros. Consulte con la División de Epidemiología del Departamento de Salud de Vermont acerca de las normas específicas: 1-800-640-4374.

noviembre de 1995
Revisado en septiembre de 2002
Campylobacter/Spanish