

La campilobacteriosis

¿Qué es?

La campilobacteriosis en humanos está causada por las bacterias *Campylobacter* subsp. termófilos. Dentro del género *Campylobacter* se incluyen dieciséis especies y cinco subespecies, de las cuales *C. jejuni* y *C. coli* son las principales causantes de las infecciones. El reservorio principal es el tubo digestivo de los animales de abasto y los domésticos. Los animales no suelen presentar la enfermedad. La especie *C. jejuni* se asocia principalmente a las aves de corral y *C. coli* se encuentra sobre todo en el ganado porcino.

La refrigeración (0-10 °C) detiene el crecimiento de estos microorganismos y la congelación, además puede destruir una pequeña parte de la población. A pesar de que algunas de las especies más patógenas son termotolerantes, se pueden considerar que son sensibles al calor, ya que no sobreviven a tratamientos térmicos superiores a 60 °C. Tampoco presentan características particulares de resistencia a la sal o los ácidos.

La campilobacteriosis en humanos

La campilobacteriosis está asociada a gastroenteritis aguda y dolor abdominal. Las heces diarreicas se presentan a menudo con moco y sangre. Otros síntomas que aparecen son fiebre, malestar general, náusea y vómitos. El cuadro remite espontáneamente y suele durar de dos a cinco días, aunque puede persistir hasta diez días. En algunos casos, se han descrito infecciones fuera del tracto intestinal, como el síndrome meníngeo, o complicaciones como la artritis reactiva o problemas neurológicos (síndrome de Guillain-Barré, que se caracteriza por una parálisis similar a la de la poliomielitis).

En Cataluña es el patógeno gastrointestinal notificado más frecuentemente en humanos, con una incidencia anual en 2007 de 51,5 casos por 100.000 habitantes.

La mayoría de los casos se presentan esporádicamente por el consumo de carne cruda o poco cocida, principalmente la carne de pollo. Asimismo se puede transmitir a través de otros alimentos que se han contaminado por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, superficies de trabajo de la cocina) con carne cruda.
el vacío.

Consejos preventivos para mujeres embarazadas

Como medidas de prevención se recomienda abstenerse de comer alimentos de origen animal crudos (huevos, carne, pescado y marisco) y seguir las cuatro normas de higiene para garantizar la seguridad de los alimentos que se preparan en las cocinas domésticas:

1. Limpiar manos, utensilios y superficies a menudo, sobre todo después de tocar la carne cruda.
2. Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados, tanto en la cocina como en la nevera.
3. Cocinar suficientemente la carne, especialmente la de pollo.
4. Enfriar en cuanto sea posible los alimentos, incluso los preparados.

Más información

ACSA. *Informe de les zoonosis transmeses pels aliments i de la resistència antimicrobiana a Catalunya, any 2007*. Julio de 2010

ACSA. *Campylobacter, el agente más común en las intoxicaciones alimentarias*. Mayo 2011
US Federal Government. FoodSafety.gov. *Campylobacter*