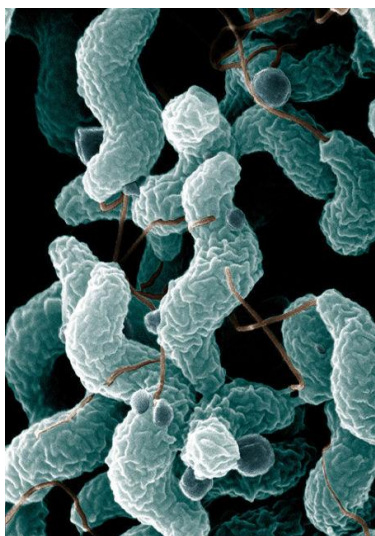


Campylobacter



Campylobacter jejuni y *Campylobacter coli* son las causantes de diarrea en los seres humanos. En los países desarrollados, *Campylobacter jejuni* es la especie más aislada en las infecciones humanas y, junto con *Salmonella*, es el agente zoonótico que más frecuentemente se aísla en los casos de enteritis en Europa.

La Campilobacteriosis se produce sobre todo por el consumo de alimentos contaminados, aguas contaminadas y también por contacto con animales y sus heces.

Los alimentos que más frecuentemente se encuentran implicados en esta enfermedad son:

- la carne y productos cárnicos consumidos crudos o poco cocinados (sobre todo de aves de corral, aunque también de ungulados domésticos),
- el consumo de leche cruda o productos lácteos sin tratamiento térmico,
- pescados y producto de la pesca,
- frutas y hortalizas consumidas crudas.

La dosis infecciosa para producir la enfermedad es baja, de menos de 1.000 células. La enfermedad provoca la aparición de diarrea (a menudo sanguinolenta), dolor abdominal, malestar, fiebre, náuseas y vómitos entre 1 y 11 días tras ingerir el alimento contaminado. Los síntomas suelen durar entre 1 semana y en general, no más de 10 días. Las infecciones suelen ser leves, pero en niños muy pequeños, personas mayores y personas inmunodeprimidas puede ser mortal. El *Campylobacter fetus* no suele provocar diarrea y puede producir bacteriemia, meningitis, infección vascular y abscesos.

Para prevenir la Campilobacteriosis, en el ámbito doméstico, es necesario, realizar unas correctas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos. Siendo muy importante, no romper la cadena de frío en la conservación de los alimentos crudos ($T^{\circ} < 5^{\circ}C$), cocinar completamente los alimentos ($70^{\circ}C$ durante 2 minutos y mantenerlos calientes hasta su consumo) y evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos crudos y cocinados, tanto en su almacenamiento como durante su manipulación, separándolos convenientemente y limpiando las superficies de contacto

Más información en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/campilobacteriosis.htm