

HOJA DE DATOS DE CAMPILOBACTERIOSIS

Información general

La campilobacteriosis es una enfermedad intestinal infecciosa causada por la bacteria *Campylobacter*. Es una de las causas más frecuentes de diarrea en los Estados Unidos. Los organismos *Campylobacter* responsables de la infección en humanos son bacterias con forma curva y en espiral y son predominantemente de las especies *Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*) o *Campylobacter coli* (*C. coli*).

Signos y síntomas

Los síntomas asociados con la infección por *Campylobacter* incluyen diarrea leve a grave, fiebre, dolor abdominal y cólicos abdominales. La diarrea asociada con infección por *Campylobacter* puede ser con sangre y estar acompañada por náuseas y vómitos. El comienzo de la enfermedad por lo general sucede dos a cinco días después de la exposición al organismo, con un rango que puede variar de uno a diez días. Aunque algunas personas infectadas por *Campylobacter* no desarrollan síntomas, para otras la enfermedad tendrá aproximadamente una semana de duración. Aunque es poco frecuente, la bacteria *Campylobacter* puede diseminarse por el torrente sanguíneo y provocar una infección potencialmente mortal en aquellas personas con sistemas inmunológicos comprometidos.

Causas y transmisión

La mayoría de las personas desarrollan campilobacteriosis como resultado de consumir carne de ave poco cocida o cruda, o de ingerir otros alimentos que se encuentran contaminados por estos productos. Existen muchos grupos de pollos infectados por *Campylobacter*; sin embargo, las aves no muestran signo de infección. Las aves pueden diseminar la bacteria al compartir fuentes de agua comunes o por contacto con materia fecal infectada en entornos compartidos. Cuando la carne de ave se prepara para comer mediante la faena de aves, los organismos *Campylobacter* pueden transmitirse de los intestinos a la carne.

La leche no pasteurizada es otra fuente por la cual las personas pueden infectarse con *Campylobacter*. Si una vaca tiene una ubre infectada, o si el fertilizante entra en contacto con la leche que no está pasteurizada, la leche puede contaminarse. Algunas fuentes y corrientes de agua superficial pueden contaminarse con las heces de vacas y aves infectadas.

El organismo por lo general no se disemina de una persona a otra, pero puede suceder si la persona infectada produce una gran cantidad de diarrea o tiene falta de condiciones higiénicas. Las personas infectadas con *J. jejuni* tienen la capacidad de pasar la bacteria en las heces durante varios días a una semana o más. Las personas que no son tratadas pueden pasar la bacteria *J. jejuni* en sus heces durante dos semanas o más; sin embargo, los humanos raramente se convierten en transmisores crónicos. Las personas que trabajan en la preparación de alimentos, los trabajadores de la salud, y los niños en guarderías deben excluirse de estos entornos de alto riesgo mientras sean sintomáticos con presencia de diarrea. La mayoría de las personas infectadas pueden volver a trabajar o a la escuela cuando logren tener heces bien formadas, y siempre deben lavarse bien las manos después de ir al baño. El tratamiento con antibióticos puede reducir el espectro de los organismos infecciosos, y así minimizar la transmisión de persona a persona.

Factores de riesgo

La campilobacteriosis puede ocurrir en personas de todas las edades, aunque es más frecuente en niños pequeños. Las personas con el sistema inmunológico suprimido tienen más probabilidades de infectarse con *Campylobacter* y padecer del curso más complicado de la enfermedad. Aunque es poco frecuente, los brotes de *Campylobacter* pueden ocurrir y han estado generalmente asociados con los productos lácteos no pasteurizados, el agua contaminada, la carne de ave y los productos agrícolas.

Complicaciones

La mayoría de las personas se recuperarán de la infección por *Campylobacter* dentro de los dos a cinco días, aunque algunas pueden permanecer enfermas hasta unos diez días. En las personas con sistemas inmunológicos comprometidos, la infección por *Campylobacter* ocasionalmente pasa al torrente sanguíneo y causa una infección grave potencialmente mortal o consecuencias a largo plazo. Algunas personas desarrollan artritis. Aunque es poco frecuente, la infección por *Campylobacter* puede llevar a complicaciones como el síndrome de Guillain-Barré, un desorden neurológico grave. Se estima que aproximadamente 1 de cada 1000 casos de *Campylobacter* informados llevan al síndrome de Guillain-Barré.

Diagnóstico

Los cultivos de heces o de sangre (en ocasiones poco frecuentes) se usan a menudo para realizar el diagnóstico. También están disponibles las técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) para una rápida detección o confirmación del cultivo. La serología se usa actualmente solo para investigación.

Tratamientos

La mayoría de las personas infectadas con la bacteria *Campylobacter* se recuperará sin necesidad de tratamiento. Algunas pueden necesitar ingerir más líquidos mientras padecen diarrea, para evitar deshidratarse. Los antibióticos se utilizan ocasionalmente para tratar casos graves o para acortar la duración del período de contagio. Ya que a menudo ocurren recaídas, algunos médicos pueden tratar los casos leves con antibióticos para evitar la recurrencia de los síntomas.

Prevención

Algunas prácticas simples de manipulación de alimentos pueden ayudar a prevenir las infecciones por *Campylobacter*:

- Evite ingerir carnes poco cocidas o crudas. Siempre trate a las carnes de ave, res o cerdo como si estuvieran contaminadas y cocine todos los productos por completo. Asegúrese de que la carne esté bien cocida (ya no rosada) y que sus jugos sean transparentes. Todas las carnes de ave deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 165 °F. Si le sirven una carne poco cocida en un restaurante, envíela de nuevo para más cocción.
- Asegúrese de alcanzar la temperatura de cocción interna correcta, especialmente cuando usa microondas, que pueden calentar los alimentos de forma irregular.
- Envuelva las carnes frescas en bolsas de plástico en el supermercado para evitar que la sangre se derrame en otros alimentos.
- Refrigere los alimentos oportunamente; minimice el tiempo de conservación de los alimentos a temperatura ambiente.
- Evite comer huevos crudos o alimentos poco cocidos que contengan huevos crudos.
- Evite la contaminación cruzada en la cocina usando tablas de cortar separadas para los alimentos de origen animal y otros alimentos, y limpiando bien todas las tablas de cortar, las mesadas y los utensilios con jabón y agua caliente después de preparar alimentos crudos de origen animal.
- Lávese las manos con jabón antes de preparar alimentos.
- Lávese las manos con jabón después de manipular alimentos crudos de origen animal y antes de tocar cualquier otra cosa.
- No beba leche no pasteurizada (leche cruda) o agua superficial no tratada.
- Asegúrese de que las personas con diarrea, especialmente los niños, se laven bien las manos y frecuentemente con jabón para reducir el riesgo de contagio.

- Lávese las manos con jabón después de estar en contacto con las heces de los animales.

Patrones de enfermedad

La campilobacteriosis se identifica mucho más frecuentemente en los niños y jóvenes adultos que en otros grupos de edades. Las infecciones por *Campylobacter* ocurren con mayor frecuencia en los meses cálidos y de verano que durante el invierno, y más a menudo en hombres que en mujeres. Cada año, se informan entre 1200 y 2400 casos de campilobacteriosis en el Departamento de Salud de Pennsylvania. El número de casos en 2015 aumentó debido a un cambio en los criterios epidemiológicos usados para informar esta enfermedad.

Información adicional

Centros para el Control y Prevención de Enfermedades:

<http://www.cdc.gov/foodsafety/diseases/campylobacter/index.html>

Esta hoja de datos brinda información general. Póngase en contacto con su médico para obtener información clínica específica.

Última revisión/actualización: 29 de junio de 2016