

Datos de Seguridad

Enfermedades transmitidas por los alimentos: Campylobacteriosis

¿Qué es Campylobacteriosis?

Campylobacteriosis es una enfermedad de bacteria a causa de Gram-negativo bacilo transmitido por ingestión de organismos por consumo de ave o carne medio crudo, comidas contaminadas, agua o leche crudo, o contacto con animales infectados. Es la más común causa de diarrea en los Estados Unidos. Muchos casos pasan sin diagnosticar o sin denunciar, y campylobacteriosis es estimada afectar más de 2 millones personas cada año.

Muchos casos de campylobacteriosis son relacionados con el manejo de ave crudo o el consumo de carne ave crudo o semicrudo. También, puede transmitir por agua contaminada o leche sin pasteurizada

Menos de 500 de organismos Campylobacters se causan enfermedades en humanos. Tan poco de una gota se puede infectar una persona. El organismo normalmente no se extiende a una persona a otra.

¿Qué son los síntomas?

Muchas personas que están enfermas con campylobacteriosis tienen diarrea, calambre, dolor en el estómago, y fiebre entre 2 a 5 días después de contacto con el organismo. La diarrea puede contener sangre y puede ser acompañada con náusea y vómito. La enfermedad dura como una semana, típicamente. A veces, personas que tienen esta enfermedad no tienen síntomas. Para personas con un sistema inmune débil, campylobacter extiende entre el torrente sanguíneo se causa problemas peligrosos a su vida con infecciones.

Muchos de las personas que tienen campylobacteriosis se recuperan completamente entre 2 a 5 días, aunque a veces la recuperación puede durar hasta 10 días, aunque enfermedades prolongadas y recaídas pueden ocurrir en adultos.

¿Cómo prevenir campylobacteriosis?

Aquí están algunas etapas que pueden seguir para ayudar a prevenir campylobacteriosis:

- Cocine todos los productos de aves completamente. Se asegura de que la carne es cocinada completamente (sin rosa), algunos jugos de carne claros y adentro, la temperatura está a 165 °F
- Si un trabajador se ha servido ave semicruda en un restaurante, le revuelva para cocinar más tiempo.
- Lave sus manos con jabón antes de y después de manejar comidas crudas y origen animal
- Use tablas de cortar separadas para comida de animales y humanos
- Limpie con cuidado todas las tablas de cortar, encimeras, y utensilios con jabón y agua caliente después de preparar la comida cruda y de animales
- Evite consumir leche sin pasteurizada y agua sin tratar.
- Se asegura de que personas con diarrea, especialmente los niños, laven sus manos con cuidado y frecuentemente con jabón para reducir el riesgo de extenderse la infección.
- Lave manos con jabón y agua tibia después de contacto con heces de animales o mascotas