



# LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER

## ¿QUÉ ES LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

Enteritis por campylobacter es una enfermedad gastrointestinal provocado por la bacteria (germen) campylobacter.

Se encuentra en el excremento de personas y animales infectadas.

En varios estudios, campylobacter se había encontrado en el excremento de 30-100% de pollos, pavos, and aves acuáticas.

## ¿QUIÉN PUEDE ADQUIRIR LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

Cualquiera puede adquirir enteritis por campylobacter.

## ¿CUÁLES SON LOS SINTOMAS DE LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

Los síntomas aparecen de 1 a 10 días después de exposición, con un promedio de 2 a 5 días. síntomas puede incluir:

- fiebre
- fatiga
- calambres abdominales
- diarrea leve o severo (puede contener sangre)
- náusea
- vómitos
- deshidratación

Puede ser posible que sea infectado y no tener ningún síntoma.

## ¿CÓMO PROPAGA LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

La infección propaga por contacto con excremento contaminado, por personas infectadas no lavando las manos apropiadamente después de usar el baño (transmisión persona-a-persona no es común), carne de aves cruda o no cocida bien, comidas crudas contaminadas, leche o productos lácteos que no son pasteurizados, o de agua que no es clorada o hervida. Animales salvajes y domesticados (en particular los perritos y gatitos con diarrea) puede ser la fuente de la infección.

## ¿CÓMO SE DIAGNOSTICA LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

Se diagnostica enteritis por campylobacter por un examen de excremento.

## ¿CÓMO SE TRATA LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

El tratamiento puede incluir terapia de antibióticos, pero muchas personas se recuperan sin tratamiento.

## ¿CÓMO PUEDO AYUDAR EN LA PREVENCIÓN DE LA INFECCIÓN POR CAMPYLOBACTER?

- Lavar las manos por lo menos 20 segundos con jabón y agua tibia después de usar el baño o cambiar pañales. Asegúrese que los niños se laven las manos correctamente.
- Envuelva la carne fresca en una bolsa de plástico en el mercado para prevenir que la sangre gotee encima de otras comidas.
- Lave las manos bien antes y después de preparar comida, especialmente después de tocar la carne cruda o carne blanca cruda.
- Desinfecte todos los utensilios y superficies de la cocina después del contacto con carne cruda. Use una solución de agua con cloro para desinfectar el área de la cocina.
- Cocine la carne blanca hasta llega a los 165 grados F. Asegúrese que la carne se vea blanca (no rosa) y los jugos parecen claro (sin sangre).
- No tome leche que no sea pasteurizada o coma productos lácteos hechos de leche que no sea pasteurizada.
- No tome agua no tratada.

Lave las manos después de tocar los animales y mascotas y su excremento. Personas con enteritis por campylobacter no deben trabajar donde toque comida, cuiden niños, o asistencia médica o ir a la guardería mientras que tengan diarrea. Deben estar sin diarrea por lo mínimo de 24 horas antes de regresar a trabajo o cuidado infantil.

En el estado de Washington enteritis por campylobacter es una enfermedad de declaración obligatoria y debe ser declarada al departamento de salud local. En el condado Lewis, contactarse con Communicable Disease Surveillance and Response al 360-740-1223 entre el horario de oficina o llamar al 360-740-1275 después del cierre y dejar un mensaje de voz.



## ¿CUÁNDO DEBO QUEDARME EN CASA FUERA DEL TRABAJO, ESCUELA, O CUIDADO INFANTIL?

**NO DEBE ASISTIR AL TRABAJO, ESCUELA, O CUIDADO INFANTIL SI UNO DE LOS SIGUIENTES APLICA:**

- Fiebre, diarrea, náusea, o vómitos en las últimas 24 horas.
- No se siente bastante sano para participar en actividades regulares.