



*El Condado de Sedgwick...  
trabajando para usted*

El Departamento de Salud

# HECHOS

sobre el gobierno del Condado de Sedgwick

Julio 2009

## *Campilobacteriosis (Campylobacter)*

### ¿Qué es campilobacteriosis (Campylobacter)?

Campylobacter es una bacteria que causa una infección en el intestino delgado.

### ¿Cuáles son los síntomas del campylobacter?

Los síntomas incluyen diarrea, dolor abdominal, debilidad del cuerpo, fiebre, náusea, vómitos y algunos casos de diarrea sanguinolenta.

### ¿Cuándo aparecen los síntomas después que la infección ocurre y por cuánto tiempo están contagiosos?

El periodo de la incubación normalmente dura dos a cinco días, pero los síntomas podrán manifestarse entre 1 a 10 días dependiendo de la cantidad ingerida.

Las personas con campylobacter están contagiosas a través del curso de la infección, generalmente de varios días a varias semanas. Los individuos que no se tratan con antibióticos pueden excretar el organismo durante dos a siete semanas.

Es seguro para niños y trabajadores de volver a la escuela o al trabajo después de 24 horas de que los síntomas terminen sin la ayuda de medicinas.

### ¿Cómo se propaga el campylobacter?

Campylobacter está transmitido usualmente por la ingestión del organismo en el pollo y el puerco cocinados a medias, en alimentos y agua contaminados, o en leche cruda. Las personas también pueden contaminarse de las bacterias por contacto con una mascota infectada (especialmente perritos y gatitos), con animales de granja, o con una persona infectada.

### ¿Cómo se puede prevenir el campylobacter?

Las personas con diarrea deben lavarse las manos cuidadosamente y frecuentemente con jabón y agua para disminuir el riesgo de transmitir la infección. Además, hay varias precauciones que usted puede tomar para evitar contraer la infección.

- Después de cambiar pañales, lávese las manos cuidadosamente con jabón y agua y deseche el pañal apropiadamente.
- Siempre lávese las manos con jabón y agua después de tener contacto con excrementos de algún animal y/o mascota.
- Asegúrese que los productos de aves caseras se cocinan completamente antes de servirlos.
- Lávese las manos antes de y después de manejar alimentos crudos del origen animal.
- Use una tabla de cortar para alimentos del origen animal y otra separada para frutas y verduras frescas. Todos los utensilios y las superficies de la cocina se deben limpiar con jabón y agua caliente después de que se preparen los alimentos.

### *¿Cómo puedo obtener más información acerca del Campylobacter?*

Para más información acerca el Campylobacter y otros temas de la salud, llama el Departamento de Salud del Condado de Sedgwick al 660-7392. O visita el Condado de Sedgwick en el sitio Web: [www.sedgwickcounty.org](http://www.sedgwickcounty.org).