



CAMPILOBACTERIOSIS

AESAN

07/03/2022





Campilobacteriosis

¿Qué es la Campilobacteriosis?

La campilobacteriosis es una zoonosis de distribución mundial causada por bacterias del género *Campylobacter*.

Son bacilos Gram negativos, con forma de “espiral”, que crecen con poco oxígeno y que presentan su crecimiento óptimo a 42-43 °C. Destacan *C. jejuni* y *C. coli*, causantes de diarrea en humanos.

¿Cómo se transmite?

La transmisión se produce sobre todo por el consumo de alimentos contaminados. Se puede transmitir también por el consumo de agua contaminada, así como por el contacto con animales y sus heces. Se ha descrito la transmisión de persona a persona, pero no es frecuente.

Campylobacter se puede aislar en el intestino de animales domésticos y silvestres sanos, y, raramente causa enfermedad en ellos.

¿Cuáles son los alimentos más frecuentemente asociados con la campilobacteriosis?

Por lo general, la campilobacteriosis se asocia al consumo de carne y productos cárnicos consumidos crudos o poco cocinados, fundamentalmente de aves de corral, aunque también de ungulados domésticos. Puede transmitirse también por consumo de leche cruda o productos lácteos sin tratamiento térmico, pescados y productos de la pesca y frutas y hortalizas consumidas crudas. Asimismo, el agua o el hielo contaminados también pueden ser una fuente de infección.



¿Es frecuente la campilobacteriosis en la UE y en España?

En la Unión Europea, desde 2005, la campilobacteriosis ha sido la enfermedad gastrointestinal más frecuentemente notificada. En 2020 se confirmaron en la UE 120.946 casos de campilobacteriosis en humanos. Se ha producido un descenso de casos en 2020 probablemente debido a la pandemia por COVID-19. Sin embargo, la tendencia de la campilobacteriosis humana ha permanecido estable entre los años 2016 y 2020. En total, en 2020, se notificaron 317 brotes de Campylobacter.

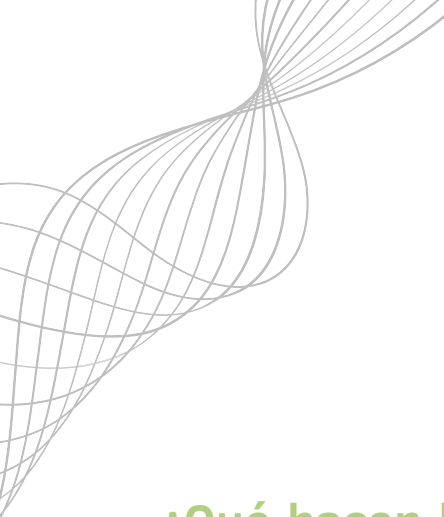
En España, la campilobacteriosis es una enfermedad de declaración obligatoria. En 2020, se notificaron 6.891 casos de campilobacteriosis en humanos (la pandemia por COVID-19 tuvo un impacto en el nivel de notificación en España durante el año 2020, por lo que el número de casos podría no ser completo).

¿Con qué síntomas cursa la campilobacteriosis?

La campilobacteriosis se caracteriza por la aparición de diarrea (a menudo sanguinolenta), dolor abdominal, malestar, fiebre, náuseas y vómitos entre 1 y 11 días tras ingerir el alimento contaminado. La sintomatología suele durar una semana y, en general, no más de 10 días.

Puede cursar con otras manifestaciones clínicas menos frecuentes, como pueden ser meningitis, artritis reactiva o síndrome de Guillain-Barré, entre otras. *C. fetus*, a diferencia de *C. jejuni*, no suele causar diarrea, pero puede producir manifestaciones sistémicas como bacteriemia, meningitis, infección vascular y abscesos.

Las infecciones por *Campylobacter* suelen ser leves, pero pueden ser mortales en niños muy pequeños, personas de edad avanzada e individuos inmunodeprimidos.



¿Qué hacen las industrias alimentarias para controlar la campilobacteriosis?

Los operadores de las empresas alimentarias son los responsables de la puesta en el mercado de alimentos seguros, debiendo cumplir con elevados estándares de higiene e implementar sistemas de autocontrol, sin menoscabo de las verificaciones que las autoridades competentes llevan a cabo.

En el caso de los mataderos, se aplican límites microbiológicos de *Campylobacter* spp. en canales de pollo de engorde. Si hubiera incumplimientos del límite microbiológico, se deben implantar medidas correctoras, como mejoras en la higiene del sacrificio, revisión de los controles del proceso, revisión del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen.

¿Qué controles realizan las autoridades competentes en las industrias alimentarias?

Las autoridades competentes llevan a cabo controles oficiales para comprobar que las empresas alimentarias cumplen con todos los requisitos legales, aplican sistemas de autocontrol y trabajan de acuerdo a buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación, para garantizar la puesta en el mercado de alimentos seguros. Dichos controles oficiales se realizan sobre todos los establecimientos alimentarios con regularidad, en forma de inspecciones, auditorías y toma de muestras de alimentos para su análisis.



España cuenta con un sistema de seguridad alimentaria de calidad. En 2020, se realizaron un total de 487.064 inspecciones y auditorías oficiales a establecimientos alimentarios por parte de las autoridades competentes de las CCAA, coordinadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Además de las 487.064 inspecciones y auditorías oficiales, en 2020 se realizaron 125.795 controles de la información suministrada al consumidor y 100.764 análisis de alimentos.

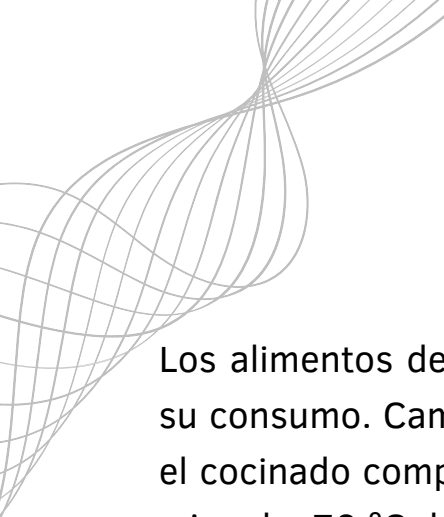
En el año 2020, para detectar presencia *Campylobacter* spp, las CCAA analizaron un total de 2.289 unidades, de las cuales 1.008 fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos de un 44,04 %. Este porcentaje supone un notable ascenso con respecto a la tendencia observada en años anteriores. En 2019, hubo un 24,83 % de positividad (596 muestras positivas de 2.400 muestras totales) y en 2018 un 26,24 % (512 muestras positivas de 1.951 muestras totales).

¿Qué puedo hacer como consumidor?

Las medidas de prevención en relación con la campilobacteriosis en el hogar son similares a las adoptadas contra otras enfermedades bacterianas de transmisión alimentaria.

En primer lugar, es imprescindible mantener la higiene en la cocina:

- Lávate las manos con jabón y agua caliente, antes y después de manipular los alimentos, tras contactar con cualquier material sucio (pañales, residuos, animales) y especialmente después de usar el cuarto de baño.
- Las manos, las superficies y los utensilios de cocina utilizados se deben lavar a fondo después de manipular carnes, pescados, huevos, frutas y vegetales no lavados y cualquier otro alimento crudo.
- En la nevera, deben estar separados los alimentos crudos de los cocinados, y estos últimos deben almacenarse en recipientes cerrados.



Los alimentos de origen animal se deben cocinar completamente antes de su consumo. Campylobacter es una bacteria termosensible, de manera que el cocinado completo y homogéneo del alimento, a una temperatura mayor o igual a 70 °C durante al menos 2 minutos, destruirá a la bacteria.

En el caso de alimentos envasados, hay que tener en cuenta las condiciones de utilización reflejadas en el etiquetado. Si se indica que el producto se debe cocinar antes de ser consumido, no deberá emplearse para su consumo crudo. Tras el cocinado, si no se van a consumir inmediatamente, los alimentos deben conservarse en refrigeración.

Por otra parte, AESAN ha elaborado material divulgativo dirigido a los consumidores que puede ayudar a prevenir las toxiinfecciones alimentarias:

- [Contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos](#)
- [De tu cocina a la oficina](#)
- [Comer seguro al aire libre. Las bacterias también se van de picnic](#)
- [Pon en orden tu nevera](#)
- [Campaña Manipulación de alimentos. La seguridad también está en tus manos](#)
- [Frutas y verduras siempre seguras](#)
- [Alimentación segura durante el embarazo](#)
- [Las cinco claves para la seguridad de alimentos](#)
- [Dominó "No juegues con tu comida"](#)

Otra información de interés relacionada:

[Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición con relación a las medidas de control para reducir la presencia de Campylobacter spp. en carne fresca de aves \(pollo\).](#)



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición