



países en desarrollo
+++



países industrializados
++

Campylobacter jejuni

Campylobacter coli

Muy sensibles al calor (55-60 °C), sal, pH bajo y desecación

Gram • Bacilos móviles, no forman esporas

Difficil manejo laboratorial

Crecen con poco oxígeno (microaerófilos)

pH 6,5 - 7,5

Tª óptima: 42 - 43 °C

Forma espiral o curvada



Secuelas
Síntomas

Fiebre



Incubación
3-10 días

Náuseas
y vómitos

duración
3-15 días

Dolor abdominal severo

Diarrea: acuosa,
mucosa o sanguinolenta



Reservorio



Tracto
gastrointestinal



Animales domésticos
y salvajes

Ovino

Porcino

Vacuno

Aves

Agua
contaminada

Alimentos implicados



pollo



LECHE
CRUDA



carne



agua



moluscos crudos



Medidas de control



evitar contaminaciones cruzadas



buenas prácticas
de higiene



cocinar bien
los alimentos



pasteurizar
leche y lácteos



utilizar
agua potable



control de
aves y roedores