

CAMPYLOBACTER

Bacteria que puede causar **campilobacteriosis** en el ser humano a través del consumo de alimentos contaminados por falta de higiene e inadecuada manipulación en origen, proceso y hogar.

ALIMENTOS A CONSIDERAR

! Es una bacteria sensible a los tratamientos térmicos, por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos o poco cocinados.



ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO

CARNE



LECHE CRUDA Y DERIVADOS



Aves



Cerdo



Vacuno



MOLUSCOS

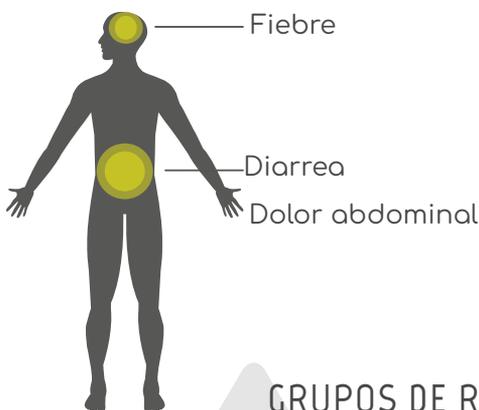


FRUTAS Y VERDURAS

CAMPILOBACTERIOSIS

Infección gastrointestinal producida por Campylobacter

SÍNTOMAS



GRUPOS DE RIESGO

Población infantil
Pacientes inmunodeprimidos
Personas mayores

BUENAS PRÁCTICAS EN EL HOGAR

01

LAVARSE LAS MANOS
antes de cocinar



NO DESCONGELAR
los alimentos a temperatura ambiente

02

DESINFECTAR
utensilios, tablas, superficies...



NO CONSUMIR
leche cruda

03

COCINAR BIEN
carnes y productos elaborados con ellas, y refrigerarlos lo antes posible.

04

PREVENIR
la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados

05

MANTENER
la cadena de frío durante el transporte de los alimentos

06

LAVAR BIEN
las frutas y hortalizas crudas