

## ¿Qué es la Campylobacter?

- Es una bacteria (germen)
- Se encuentra en las heces/excrementos de una persona, animal o mascota infectada



## ¿Cuáles son los síntomas?

La enfermedad ocurre generalmente a los 3-5 días de ser expuesto y puede durar hasta una semana.

La enfermedad puede ser leve o grave. Algunas personas no se sienten enfermas en absoluto, pero pueden aún así infectar a otras personas.

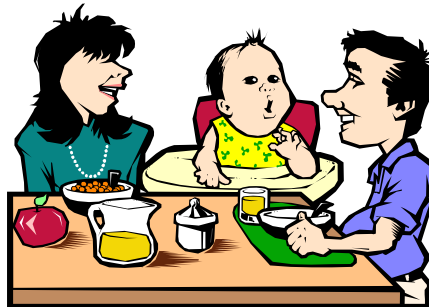
Algunos de los síntomas incluyen:

- Diarrea (con posible sangrado)
- Dolor estomacal (a veces se confunde con apendicitis)
- Fiebre
- Náusea y vómitos
- Cansancio

El tratamiento con antibióticos puede beneficiar a algunas personas.

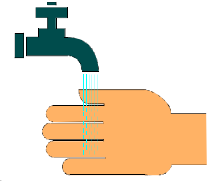
## ¿Cómo se contagia la Campylobacter?

- Al no lavarse las manos después de ir al baño o de cambiar pañales
- No lavarse las manos después de tocar o cuidar a animales
- No lavarse las manos después de estar en contacto con la carne cruda de aves
- No lavarse las manos antes de preparar comida, comer alimentos o alimentar a otros
- Al beber leche no pasteurizada, agua que no ha sido tratada o carne o pollo que no está completamente cocinada



## ¿Cómo puede evitar el contagio de Campylobacter?

**Lávese las manos con jabón y agua, especialmente:**



- Después de ir al baño
- Después de cambiar un pañal
- Después de tocar o cuidar animales, especialmente cachorritos o gatitos
- Después de estar en contacto con carnes o aves crudas
- Antes de manipular alimentos o de comer

## Limpie y Desinfecte las Superficies Contaminadas

Puede usar **1 cucharada grande** de cloro en **1 galón** de agua fría o templada para desinfectar:

- Los artefactos/muebles del baño después de ser usados por un enfermo
- Juguetes y objetos para niños/bebés después que los haya usado un niño enfermo
- Jaulas de animales y áreas donde hacen del baño (límpielas lejos del área para preparar comidas)

## ¡Prepare Alimentos de Forma Segura!

- Una persona con diarrea **NO** debería preparar alimentos para otros.
- Mantenga **FRÍOS** los alimentos **FRÍOS (por debajo de 40°F).**
- Mantenga **CALIENTES** los alimentos **CALIENTES (por encima de 160°F).**
- Cocine completamente **las aves, carne y los huevos** para matar la bacteria Campylobacter.
- No beba leche no pasteurizada.
- Use una tabla para cortar carnes y aves que no sea usada para ningún otro alimento. Limpie las tablas para cortar alimentos y los cuchillos con agua caliente y jabón y enjuáguelos con una solución de cloro.
- No beba agua que no haya sido tratada. Evite que entre agua en su boca al nadar o jugar en lagos o riachuelos.

## ¿Qué Más Debe Saber?

- Las personas que manipulan alimentos, trabajan en cuidados de salud y los proveedores de cuidados de niños que tengan diarrea no deberían trabajar.
- Si su hijo(a) tiene diarrea **manténgalo en su casa e informe a la persona encargada de su cuidado**

El Departamento de Salud del Condado Marion provee servicios sin importar la raza, religión, color, origen nacional, sexo, edad, estado marital, discapacidad mental o física, afiliación política u orientación sexual.

**Si tiene preguntas llame al:**



Dpto. Salud Condado Marion  
3180 Center St NE  
Salem, OR 97301

(503) 588-5342  
(503) 588-5400 TDD

# Prevenga la Bacteria Campylobacter

