



Medidas higiénicas para el control de *Campylobacter* en alimentos de origen animal

A propósito de la campaña que la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido lanzó para educar a los consumidores acerca de *Campylobacter* y en particular para que los consumidores dejen de lavar el pollo crudo con el fin de reducir el riesgo de infecciones, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) informa:

1. Introducción

Hace unos días, la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido, lanzó una campaña para educar a los consumidores acerca de *Campylobacter* y en particular para que los consumidores dejen de lavar el pollo crudo, con el fin de reducir el riesgo de infecciones. Según esta agencia, esta práctica puede transmitir la bacteria a utensilios, superficies de trabajo y ropa a través de la salpicadura de las gotas de agua. Al respecto ACHIPIA informa que:

Las especies de *Campylobacter* están ampliamente distribuidas en la mayoría de los animales de sangre caliente. Tienen prevalencia en los animales destinados al consumo como aves de corral, vacunos, porcinos, ovinos, avestruces y mariscos; y en los animales de compañía como perros y gatos.

La principal vía de transmisión son los alimentos, a través de la carne y los productos cárnicos poco cocidos, así como la leche no pasteurizada o contaminada. La carne de pollo, pavo y sus subproductos constituyen uno de los principales reservorios y fuente de infección humana.

2. Descripción del Peligro

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Campylobacteriosis es una enfermedad provocada por bacterias del género *Campylobacter* y es una de las principales causas de las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria del ser humano. *Campylobacter* son bacterias Gram negativas y presentan forma de espiral. La mayoría de estas especies crecen a 42° C. Actualmente, la especie más frecuentemente detectada en enfermedades humanas es *Campylobacter jejuni*.

La Campylobacteriosis es una zoonosis, es decir una enfermedad transmitida al ser humano por los animales o por productos de origen animal.

3. Efectos a la Salud

Los signos y síntomas clínicos más comunes son diarrea acuosa (frecuentemente con presencia de sangre), dolor abdominal, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y/o vómitos, los que pueden durar de tres a seis días. La infección gastrointestinal por *Campylobacter spp.* generalmente es autolimitada. Otras formas de infección por *Campylobacter* como meningitis, osteomielitis y sepsis neonatal son poco comunes. La muerte por Campylobacteriosis es poco frecuente y suele ocurrir en pacientes muy jóvenes o de edad avanzada, o bien en aquellos inmunodeprimidos. Entre las complicaciones posteriores a la infección figuran la artritis reactiva y trastornos neurológicos como el síndrome de Guillain-Barré.

4. Vigilancia Nacional

En Chile, la Campylobacteriosis es una enfermedad de notificación obligatoria según el Decreto Supremo N° 158 de 2004 del Ministerio de Salud (MINSAL) Reglamento sobre Notificación de Enfermedades Transmisibles de Declaración Obligatoria. Además MINSAL cuenta con el **Programa de Vigilancia y Control de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs)** el cual tiene como objetivo prevenir y controlar su ocurrencia. Este programa se alimenta de las notificaciones obligatorias de los servicios de salud a las SEREMIs, las que realizan una investigación al respecto, con el fin de identificar el posible alimento causante del brote. Al respecto, durante el 2013 se notificaron 1.150 brotes de ETAs, de los cuales no se identificó a *Campylobacter* como agente causal.

Finalmente, el MINSAL cuenta con el **Programa de Vigilancia Microbiológica** el cual contempla la vigilancia de cuatro patógenos relevantes en la salud pública: *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter spp.*, *Escherichia coli* productora de Toxina Shiga y *Salmonella spp.* El objetivo de este programa es vigilar que los establecimientos de alimentos desarrollen e implementen medidas que permitan prevenir y controlar la presencia de estos patógenos en productos alimenticios.

5. Recomendaciones internacionales

Aún cuando los sistemas de control de alimentos en Chile dan garantía respecto de la seguridad microbiológica de los alimentos de consumo humano, es determinante la prevención de cualquier tipo de peligro, el adecuado manejo higiénico de los alimentos en el hogar.

A propósito de ello, resulta importante recordar las medidas de manejo higiénico de alimentos en el hogar recomendadas por la OMS y las autoridades nacionales:

- ✓ Lavarse las manos antes y durante la preparación de alimentos.
- ✓ Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- ✓ Separar los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.

- ✓ Usar equipos y utensilios diferentes (cuchillos y tablas para cortar) para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos (verduras).
- ✓ Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudo y cocidos.
- ✓ Cocinar completamente los alimentos, especialmente carnes, pollo, huevos y pescados.
- ✓ Hervir los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcanzaron al menos 70° C. Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados.
- ✓ No dejar alimentos cocidos a temperaturas ambientes por más de dos horas.
- ✓ Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (bajo los 5° C).
- ✓ No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- ✓ Consumir leche pasteurizada.

6. Mayor información en:

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs255/es/>

<http://www.ispch.cl/sites/default/files/Bolet%C3%ADn%20Campylobacter.pdf>

http://epi.minsal.cl/epi/html/bolets/reportes/Entericas/Informe_entericas_SE42014.pdf

