



# CAMPYLOBACTER

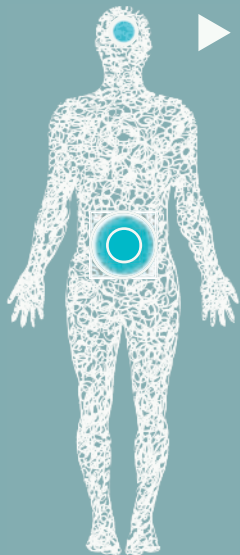
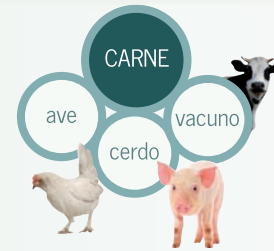
BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR **CAMPYLOBACTERIOSIS**

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

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



## ▶ CAMPYLOBACTERIOSIS

Infección gastrointestinal producida por *Campylobacter*

### ● SÍNTOMAS

- DIARREA
- DOLOR ABDOMINAL
- FIEBRE

## BUENAS PRÁCTICAS en el hogar



### ▼ LIMPIARSE

las manos antes de cocinar.



### ▼ COCINAR

bien las carnes y los productos elaborados con ellas. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

### ▼ DESINFECTAR

utensilios, tablas, superficies...



### ▼ EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

### ▼ EVITAR

consumir leche cruda, que no haya sufrido tratamiento térmico, y los productos derivados.

### ▼ MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.



### ▼ NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente.