

La campilobacteriosi

Què és?

La campilobacteriosi en humans està causada pels bacteris *Campylobacter* subsp. termòfils. Dins del gènere *Campylobacter* s'inclouen setze espècies i cinc subespècies, de les quals *C. jejuni* i *C. coli* són les causants principals de les infeccions. El reservori principal és el tub digestiu dels animals d'abastament i dels domèstics. Els animals no solen presentar la malaltia. L'espècie *C. jejuni* s'associa principalment a l'aviram i *C. coli* es troba sobretot en el bestiar porcí.

La refrigeració (0-10 °C) atura el creixement d'aquests microorganismes i la congelació, a més pot destruir una petita part de la població. Malgrat que algunes de les espècies més patògenes són termotolerants, es poden considerar que són sensibles a la calor, ja que no sobreviuen a tractaments tèrmics superiors a 60 °C. Tampoc no presenten característiques particulars de resistència a la sal o als àcids.

Campilobacteriosi en humans

La campilobacteriosi està associada a gastroenteritis aguda i dolor abdominal. La femta diarreica es presenta sovint amb moc i sang. Altres símptomes que apareixen són febre, malestar general, nàusea i vòmits. El quadre remet espontàniament i sol durar de dos a cinc dies, encara que pot persistir fins a deu dies. En alguns casos, s'han descrit infeccions fora del tracte intestinal, com la síndrome meningia, o complicacions com l'artritis reactiva o problemes neurològics (síndrome de Guillen-Barré, que es caracteritza per una paràlisi similar a la de la poliomilitis).

A Catalunya és el patògen gastrointestinal més freqüentment notificat en humans, amb una incidència anual el 2022 de 65,3 casos per 100.000 habitants.

La majoria dels casos es presenten esporàdicament pel consum de carn crua o poc cuïta, principalment la carn de pollastre. També es pot transmetre a través d'altres aliments que s'han contaminat per contacte directe o indirecte (mans, utensilis, superfícies de treball de la cuina) amb carn crua.

Consells preventius per a dones embarassades

Com a mesures de prevenció es recomana abstenir-se de menjar aliments d'origen animal crus (ous, carn, peix i marisc) i seguir las quatre normes d'higiene per garantir la seguretat dels aliments que es preparen en les cuines domèstiques:

1. Netejar mans, estris i superfícies sovint, sobretot després de tocar la carn crua.
2. Separar sempre els aliments crus dels cuïnats, tant en la cuina com a la nevera.
3. Coure suficientment la carn, especialment la de pollastre.
4. Refredar tan bon punt sigui possible els aliments, fins i tot els preparats.