



Campylobacter, la bacteria que causa el mayor número de intoxicaciones en la UE

Miércoles, 02 de septiembre 2015

***Campylobacter, la bacteria discreta* es el título de una nueva publicación dedicada al patógeno causante del mayor número de intoxicaciones alimentarias en la Unión Europea. La obra, editada por Betelgeux, reúne aspectos sobre incidencia, control y mejora de la seguridad frente a *Campylobacter* spp.**

El libro *Campylobacter, la bacteria discreta* se centra en la bacteria que mayor número de intoxicaciones alimentarias causa en a Unión Europea, *Campylobacter* spp., e incluye aspectos fundamentales sobre la incidencia de este patógeno alimentario, los mecanismos para su control eficiente y la mejora de la seguridad alimentaria.

En la redacción del libro han participado siete expertos especializados en diferentes áreas, abordando los temas de mayor relevancia en relación a la seguridad alimentaria y el control de *Campylobacter* spp.: estrategias de control en industrias alimentarias, estrategias de control en distribución y consumidor final, incidencia creciente y características del patógeno, alimentos implicados, **biofilms**, supervivencia y detección del patógeno, presencia en aves y otros alimentos, y aspectos normativos y *status* legal actual.

Betelgeux publica este libro como una herramienta de apoyo, formación e información para el personal de los departamentos de Calidad y, en general, para todos aquellos profesionales implicados en la seguridad de los alimentos.

Una de las principales causas de las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria

Según se explica en la obra hoy en día se considera la campilobacteriosis como una enfermedad o infección transmisible de manera natural entre los animales y las personas, directa o indirectamente. La *Campylobacter* spp. es responsable de un importante porcentaje de casos de enfermedad alimentaria a nivel mundial, tal como queda de manifiesto en algunos estudios sobre la incidencia de este patógeno.

La mayor parte de los casos de campilobacteriosis están asociados al consumo de alimentos, **principalmente carne de aves**, por lo que esta bacteria representa un problema de seguridad alimentaria de primer orden así como una carga considerable sobre los recursos económicos y de salud pública de los diferentes países.

Según los informes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, (EFSA 2011) (AESAN 2012) *Campylobacter* spp. es el patógeno de transmisión alimentaria responsable de un mayor número de casos de enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos desde el año 2005.

En la Unión Europea, la tasa anual de notificación de campylobacteriosis pasó de 43,9 casos por 100.000 habitantes en 2008 a 45,6 casos por 100.000 habitantes en 2009 y a 48,6 casos por 100.000 habitantes en 2010, lo que supuso en este último año un total de 212.064 casos y 220.209 casos en 2011. Estos valores muestran una tendencia creciente en el periodo comprendido entre 2006 y 2011 y son la parte visible de un problema que puede afectar anualmente en la Unión Europea a entre 2 y 20 millones de personas (EFSA 2010a).

La Organización Mundial de la Salud (OMS 2011) considera además que, a nivel mundial, *Campylobacter* es una de las principales causas de las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria del ser humano y la bacteria más común causante de gastroenteritis en el mundo.

Campylobacter provoca más casos de diarrea que la *Salmonella* transmitida por los alimentos. Además, debido a su elevada incidencia, así como a la duración y posibles secuelas de la enfermedad, las infecciones por *Campylobacter* tienen gran importancia desde una perspectiva socioeconómica.

En España se notificaron en el año 2010 un total de 6.340 casos confirmados de campilobacteriosis, lo que supone un ratio anual de incidencia de 15,14 casos por cada 100.000 habitantes (EFSA 2012).

A diferencia de lo que ocurre con otros microorganismos patógenos asociados al consumo de alimentos, como es el caso de

Salmonella, Campylobacter no forma parte del vocabulario popular ni tampoco aparece regularmente en los medios de comunicación, a pesar de que su presencia es muy notable en los recuentos epidemiológicos y de que es una de las bacterias responsables del mayor número de infecciones originadas por alimentos.

Primer capítulo gratuito

El libro presenta un enfoque teórico ayudando a comprender las causas de la contaminación, a la vez que práctico, identificando los aspectos concretos que permiten a los profesionales disponer de soluciones para acabar con los problemas derivados de la presencia de Campylobacter en las instalaciones.

Como adelanto del libro, Betelgeux ofrece gratuitamente el primer capítulo: '[Campylobacter: un patógeno emergente](#)' (de dónde se ha extraído la información publicada en este artículo); en él se enfatiza sobre la importancia y significación del patógeno, la enfermedad (campilobacteriosis), brotes, casos más significativos y costes, alimentos relacionados y preocupación internacional sobre Campylobacter.

El libro es de edición limitada ([reserva](#)).