

HOSPITAL GARRAHAN



Hospital de Pediatría S.A.M.I.C.
"Prof. Dr. Juan P. Garrahan"

INFORMACIÓN PARA LA COMUNIDAD

PREVENCIÓN DEL SÍNDROME URÉMICO - HEMOLÍTICO (SUH)

*Una de las formas graves de enfermedades
transmitidas a través de los alimentos (ETAs)*



Pichincha 1890 · CP: AAM 1245 · Tel. : 4308-4300 · www.garrahan.gov.ar

¿Cómo se contagia el síndrome Urémico - Hemolítico?

La bacteria *Escherichia Coli*, que es la responsable de este síndrome, se transmite a través de:



• Alimentos contaminados o mal cocidos (carne picada).

• Manos que no están limpias.

• Agua no potable: "Agua no segura"

• Leche no pasteurizada y sus derivados.

• Agua de piletas insuficientemente cloradas o que pueden estar contaminadas.

¿Cómo se previene el SUH?:

- Lavando las manos con agua y jabón:
 - antes de preparar cualquier alimento.
 - después de ir al baño.
 - luego de cambiar los pañales.
 - después de tocar carne cruda.
- Cocinando bien la carne picada (que no quede rosada ni jugosa por dentro). La bacteria que causa esta enfermedad se muere por acción del calor a más de 75°C.
- Consumiendo sólo lácteos pasteurizados y sus derivados.
- Lavando las frutas y verduras con agua potable.
- Lavando los utensilios con agua caliente y jabón luego de manipular carne cruda y antes de ser utilizados con otros alimentos.
- Evitando utilizar mesadas y tablas de madera.
- Impidiendo que los niños coman carne cruda o tomen su jugo.
- Manteniendo la cadena de frío de los alimentos.



¿Qué es el síndrome Urémico - Hemolítico?

El SUH es una enfermedad de aparición repentina que se manifiesta habitualmente por diarrea, anemia aguda y compromiso renal. Afecta principalmente a niños menores de 5 años.

Se transmite a través de los alimentos. Cada año el 30 % de la población se enferma por lo que come.

La mayoría de las enfermedades son leves, pero en algunos casos pueden ser graves, como el síndrome urémico-hemolítico (SUH).

¿Cómo se presenta?:



Para evitar la contaminación de los alimentos organizar la heladera de la siguiente manera:



Importante!

Ante cualquiera de los siguientes síntomas consultar al médico.



- Diarrea con o sin sangre.
- Palidez.
- Disminución de la cantidad de orina.
- Irritabilidad o aumento de sueño.
- Fiebre.
- Vómitos.
- Convulsiones.
- Manchas rojas en la piel.

RECORDAR

- Potabilizar el agua no segura hirviéndola durante 5 minutos o agregándole 2 gotas de lavandina por cada litro de agua. Luego esperar 30 minutos antes de utilizarla.
- Lavar adecuadamente las manos (con agua y jabón, sin olvidar palmas, dorso, entre los dedos, muñecas y uñas, durante al menos 15 segundos).
- Mantener separados los productos crudos del resto.
- No utilizar el mismo utensilio con el que se ha manipulado carne cruda (o lavarlo muy bien después).
- Respetar la cadena de frío de los alimentos.