Publicado en *SENASA* (http://senasa.gob.ar)

-A +A

infografiasuh.jpg

[1]

Buenos Aires, 16 de noviembre de 2017 - El síndrome urémico hemolítico (SUH) es una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA), causada por una cepa de la bacteria *Escherichia coli* que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas, y que afecta el sistema renal y urinario de los humanos.

Se presenta generalmente en primavera y verano, dado que el inicio de la época de calor es la más propicia para contraer la enfermedad por la mayor proliferación de esta bacteria en el ambiente.

Según estimaciones del Ministerio de Salud de la Nación, en la Argentina cerca de 5.000 personas son infectadas por año con E. Coli, productora de Toxina Shiga, y se diagnostican más de 400 casos anuales de síndrome urémico hemolítico. De estas infecciones, un 10% son en niños menores de 5 años, las cuales causan un alto riesgo para su vida por la afección aguda de los riñones y la potencial necesidad de transplante.

Si bien el Senasa con su trabajo de control permanente en los establecimientos de faena minimiza los riesgos de transmisión de la bacteria a los alimentos, es fundamental que los consumidores adopten una serie de cuidados al comprarlos, trasladarlos, almacenarlos, cocinarlos y consumirlos.

“Es importantísimo conocer las características, consecuencias y medidas de prevención del SUH que cada familia puede incorporar, así como las acciones que realiza el Senasa en este sentido para evitar los daños que puede ocasionar esta enfermedad en la salud de las personas”, concluyó Jorge Dal Bianco, director nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Senasa.

Las recomendaciones para la prevención de la enfermedad son:

- Lavarse las manos antes y después de tocar animales, manipular alimentos e ir al baño.
- Colocar la carne en un bol para guardarla en la heladera, poniéndola en los estantes inferiores de manera tal de evitar los derrames hacia los cajones de frutas y verduras.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos.
- No almacenar las verduras crudas al lado de la carne, indistintamente de si se encuentra o no cocida.

- Lavar las verduras con agua (dos gotas de lavandina por litro de agua), dejando reposar la misma al menos 5 minutos.
- No usar la misma tabla y cuchillo para cortar la carne cruda y las verduras que no se cocinarán, así evitará la “contaminación cruzada”.
- Cocinar los alimentos a más de 70 grados de temperatura.
- Consumir siempre agua potable y lácteos pasteurizados.

Por otro lado:

- Bañarse en piscinas controladas donde se conoce que el agua no estuvo expuesta a desechos de animales.
- Evitar que los nenes se lleven las manos a la boca luego de jugar con animales domésticos o de granja, y lave sus manos de manera reiterada antes y después de comer.
- En los jardines de infantes, los docentes deben usar guantes cuando cambian los pañales evitando la contaminación cruzada entre los nenes.

Para consultas sobre buenos hábitos de manipulación y elaboración de alimentos concurrir al centro de salud más cercano o ingresar a la página web del Senasa: www.senasa.gob.ar [2] .

infografiasuh.pdf [3]

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:
http://senasa.gob.ar/senasa-comunica/infografias/sindrome-uremico-hemolitico-pequenos-grandes-cuidados

Enlaces
[1] http://senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/infografiasuh.jpg
[2] http://www.senasa.gob.ar
[3] http://senasa.gob.ar/sites/default/files/infografias/infografiasuh.pdf