

SÍNDROME
URÉMICO
HEMOLÍTICO

SUH

PEQUEÑOS
GRANDES
CUIDADOS

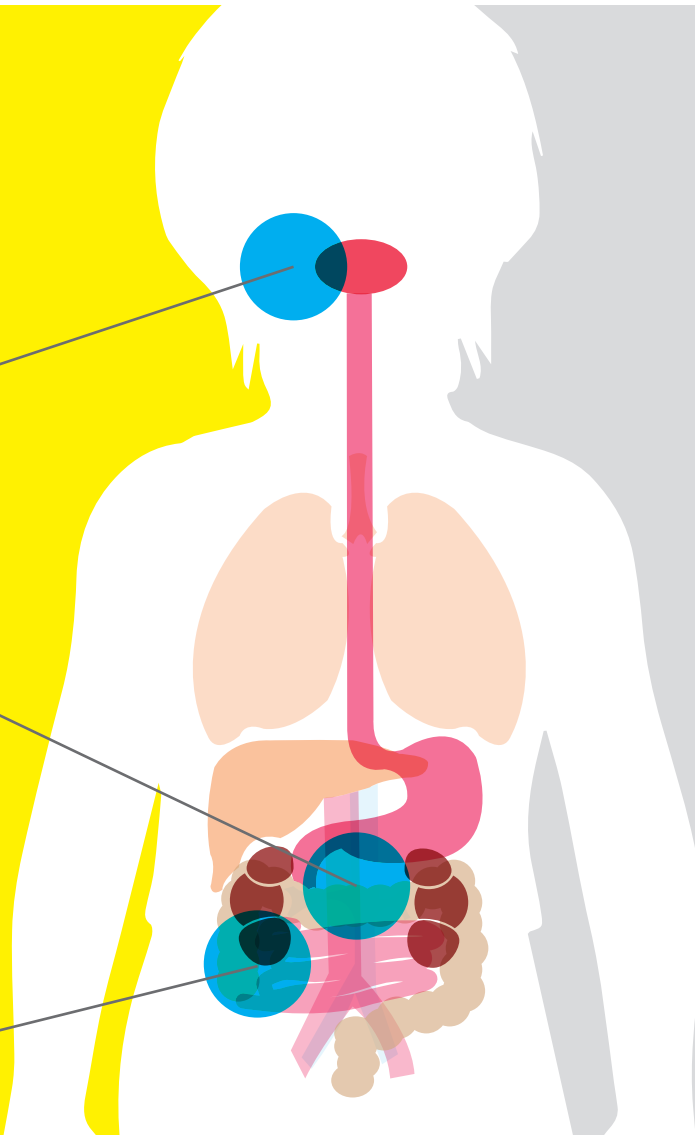
El SUH es una enfermedad transmitida por los alimentos y causada por una cepa de la bacteria *Escherichia coli* que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas. Para prevenirla es fundamental que los consumidores adopten una serie de precauciones al comprar, almacenar, trasladar, cocinar y consumir alimentos.

¿CÓMO SE CONTRAE?

La bacteria ingresa al organismo principalmente por vía oral.

Coloniza el intestino, comienza a producir la toxina Shiga que pasa al torrente sanguíneo.

Se deposita en los riñones, provoca la destrucción de glóbulos rojos y plaquetas, y afecta la función renal.



FORMAS DE CONTAGIO

- Consumo de alimentos, agua o leche contaminados.
- Contacto persona por vía fecal-oral.
- Contacto directo humano-animal

SÍNTOMAS

- Diarrea con sangre
- Palidez
- Irritabilidad
- Vómitos
- Convulsiones
- Problemas para orinar

LA SITUACIÓN EN LA ARGENTINA

5 años

MENORES DE 5 AÑOS DE EDAD, CONSTITUYEN LA POBLACIÓN DE RIESGO MÁS SUSCEPTIBLE

±500

NIÑOS Y NIÑAS DESARROLLAN LA ENFERMEDAD CADA AÑO

1ra

EL SUH ES LA 1RA CAUSA DE **INSUFICIENCIA RENAL AGUDA** EN NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 5 AÑOS.

20%

DE LOS TRASPLANTES DE RIÑÓN EN NIÑOS Y ADOLESCENTES SON DEBIDOS AL SUH

¿CÓMO SE PREVIENE?

- Lávese las manos antes y después de tocar animales, manipular alimentos e ir al baño.
- No almacene las verduras crudas al lado de la carne, indistintamente de si se encuentra o no cocida.
- Mantenga la cadena de frío de los alimentos.
- Coloque 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.
- Lave las verduras con agua (dos gotas de lavandina por litro de agua), dejando reposar la misma al menos 5 minutos.
- Consuma siempre agua potable y lácteos pasteurizados.
- No use la misma tabla y cuchillo para cortar la carne cruda y las verduras que no se cocinarán, así evitará la "contaminación cruzada".
- Cocine los alimentos a más de 70 grados de temperatura.