



  /agcontrol buenosaires.gob.ar/agc

Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

La prevención depende de vos.
Protegé a tus hijos.



 Buenos Aires Ciudad



¿Qué hacer ante la presencia de síntomas?

- 1) Consultá inmediatamente a tu médico.
- 2) Si quedan restos de los alimentos consumidos, colocalos en frío y traslados lo antes posible al Laboratorio de Investigación y Monitoreo de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria para que sean analizados.



Encontrá más información en:

www.agcontrol.gob.ar

Agencia Gubernamental de Control

Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Tte. Gral. Juan D. Perón 2933/2949
Tel: 4860-5200

  /agcontrol buenosaires.gob.ar/agc

NO TE OLVIDES

El lavado frecuente de manos protege a vos y a tu familia de ésta y otras enfermedades.

CON BUENA HIGIENE



BUENA COCCIÓN



PREVENIMOS EL SUH



Buenos Aires Ciudad

¿Qué es el Síndrome Urémico Hemolítico o SUH?

El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) es una enfermedad transmitida por la ingestión de agua o alimentos contaminados por una variedad de la bacteria *Escherichia coli* y que produce una toxina muy potente.

¿A quién afecta?

Principalmente afecta a niños menores de 5 años.

¿Dónde se encuentra esta bacteria?

Se encuentra en el intestino de bovinos, ovinos, cerdos y otros animales, también en el intestino de algunas personas.

¿Cómo llega esta bacteria a los alimentos?

Llega a través de la materia fecal de los portadores humanos o animales, por contacto directo o indirecto con aguas y alimentos.

¿Cuáles son los alimentos que pueden estar contaminados?

- Carne picada vacuna, porcina y ovina poco cocidas.
- Jugo de carne cruda.
- Hamburguesas, albóndigas, pastel de carne y rellenos de empanadas poco cocidos.
- Agua no potable, incluso en forma de hielo.
- Leche cruda y lácteos elaborados con leche sin pasteurizar.
- Jugos envasados sin pasteurizar.
- Frutas y verduras mal lavadas.

¿Cómo prevenir el SUH?



- 1) Lavate frecuentemente las manos con agua y jabón
 - Antes, durante y después de manipular alimentos.
 - Después de ir al baño.



- 2) Cuando cocines un alimento con carne picada debe quedar totalmente cocido, no debe quedar el centro crudo ni desprender ningún jugo rosado.



- 3) Prevenir la contaminación cruzada separando los alimentos crudos (sobre todo carnes) de los ya cocidos. NO uses la tabla ni el mismo cuchillo con el que cortaste carne cruda sin lavarlos previamente.



- 4) Lavá muy bien las verduras crudas y las frutas antes de pelarlas.



- 5) Utilizá agua potable para beber y cocinar



- 6) Consumí leche y lácteos pasteurizados. Conservá la cadena de frío de todos los alimentos perecederos.



- 7) Pedile al carnicero que pique la carne en el momento de la compra.

¿Cómo se transmite el SUH?

El Síndrome Urémico Hemolítico se transmite a través de las siguientes vías:

- Consumo de alimentos o agua contaminados por la bacteria.
- Consumo de alimentos elaborados por personas con falta de higiene en las manos.
- Contacto con animales portadores de la bacteria.
- Bañarse en aguas contaminadas o piletas poco cloradas.

¿Cuándo aparecen los primeros síntomas?

Desde que se ingiere el alimento contaminado hasta que comienzan los síntomas pueden pasar 3 o 4 días

¿Cuáles son los síntomas iniciales?

- Diarrea acuosa o con sangre.
 - Vómitos.
 - Dolor abdominal.
 - Fiebre.
 - Anemia.
 - Disminución de la orina.
 - Falla renal aguda.
 - Convulsiones.
- Hay 2 a 4% de casos mortales.

No hay vacunas para esta enfermedad. Para prevenirla, necesitás informarte.