



Por un niño sano
en un mundo mejor

SOCIEDAD ARGENTINA DE PEDIATRÍA

Av. Cnel. Díaz 1971, Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Teléfono: +54 011 4824-4069 – www.sap.org.ar

COMUNICADO

Síndrome Urémico Hemolítico

Recomendaciones para su prevención

El **Síndrome Urémico Hemolítico** (SUH) es una enfermedad endémica en nuestro país. La incidencia en Argentina es la más alta del mundo; se registran entre 300 y 350 casos nuevos por año.

Predomina en verano.

Afecta a niños pequeños: es más frecuente entre los 5 y los 30 meses, aunque se ha registrado en niños mayores.

La enfermedad comienza con diarrea mucosa o mucosanguinolenta que tiñe de color rosado la materia fecal, vómitos, palidez intensa y disminución de la cantidad de orina durante la diarrea. Esto último puede ocurrir por deshidratación, consecuencia de la diarrea, o por la afectación del riñón debido a la enfermedad. En cualquier circunstancia debe ser motivo de alarma y debe consultarse de inmediato con el médico.

La enfermedad puede evolucionar provocando anemia, afectación de la función renal y, en algunos casos, alteraciones neurológicas.

Son varias las causas pero la más frecuente (90% de los casos) es la infección provocada por una bacteria, *Escherichia coli*, productora de una toxina denominada Verocitotoxina.

Esta bacteria es sensible al calor (por cocción o pasteurización).

La fuente de contagio principal es la carne vacuna insuficientemente cocida, la leche no pasteurizada, los productos lácteos manufacturados con leche no pasteurizada y el agua contaminada. También puede transmitirse de persona a persona.

Se recomienda:

- 1) Asegurar la correcta cocción de la carne; la bacteria se destruye a los 70° C. Esto se consigue cuando la carne tiene una cocción homogénea.
- 2) Tener especial cuidado con la cocción de la carne picada, ya que generalmente se cocina bien la parte superficial, permaneciendo la bacteria en el interior. El jugo de la carne picada bien cocida, debe ser completamente translúcido.

- 3) Se debe asegurar la completa cocción de las hamburguesas dado que son fuente principal de contaminación en los niños.
- 4) Utilizar distintos utensilios de cocina para cortar la carne cruda y para trozarla antes de ser ingerida.
- 5) Evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos.
- 6) Controlar el uso de leche y derivados lácteos correctamente pasteurizados y conservar la cadena de frío.
- 7) No consumir jugos de fruta no pasteurizados.
- 8) Lavar cuidadosamente verduras y frutas.
- 9) Asegurar la correcta higiene de las manos (deben lavarse con agua y jabón) antes de preparar los alimentos.
- 10) Lavarse las manos con agua y jabón luego de ir al baño.
- 11) Utilizar natatorios habilitados para tal fin.
- 12) Respetar la prohibición de bañarse en aguas del Río de la Plata.
- 13) Consumir agua potable; ante la duda, hervirla.

SOCIEDAD ARGENTINA DE PEDIATRIA