

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



¿Qué hacer ante la presencia de síntomas?

Consultá inmediatamente a tu médico

PARA DENUNCIAS:



<https://gestioncolaborativa.buenosaires.gov.ar/prestaciones>

Encontrá más información en:

<https://buenosaires.gov.ar/justiciayseguridad/agencia-gubernamental-de-control/bromatologia/informacion-de-interes>



AGENCIA GUBERNAMENTAL DE CONTROL
DIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Vamos por más



“Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)”

La prevención depende de vos.
Protegé a tus hijos.



Vamos por más

¿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 un grupo bacteriano denominado Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC).

¿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 o 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 de fruta envasados sin pasteurizar.
- Frutas, verduras y brotes regados con aguas cloacales o abono animal y mal lavados.

¿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.
 - Después de cambiar pañales.



- 2) Los alimentos con carne picada deben cocinarse completamente a alta temperatura (75°C) y el tiempo suficiente para quedar de color homogéneo y no desprender jugos. Cuando consumes fuera de tu casa también verificá que la cocción sea completa.



- 3) Prevení 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 hortalizas crudas y las frutas antes de pelarlas. Desinfectar con 10 gotas por litro de lavandina común.



- 5) Utilizá agua potable para beber, cocinar y lavar los elementos de cocina.



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



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



- 8) No dejes que los menores jueguen con tierra, puede contener abono de origen animal

¿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 manipulados por personas portadoras de la bacteria en su intestino y con falta de higiene en las manos luego de ir al baño.
- Contacto con animales portadores.
- 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.
- Fiebre.
- Anemia.
- Disminución de la orina.
- Falla renal.
- Hay 2 a 3 % de casos mortales.

No hay vacunas para esta enfermedad.

Para prevenirla, necesitás informarte.