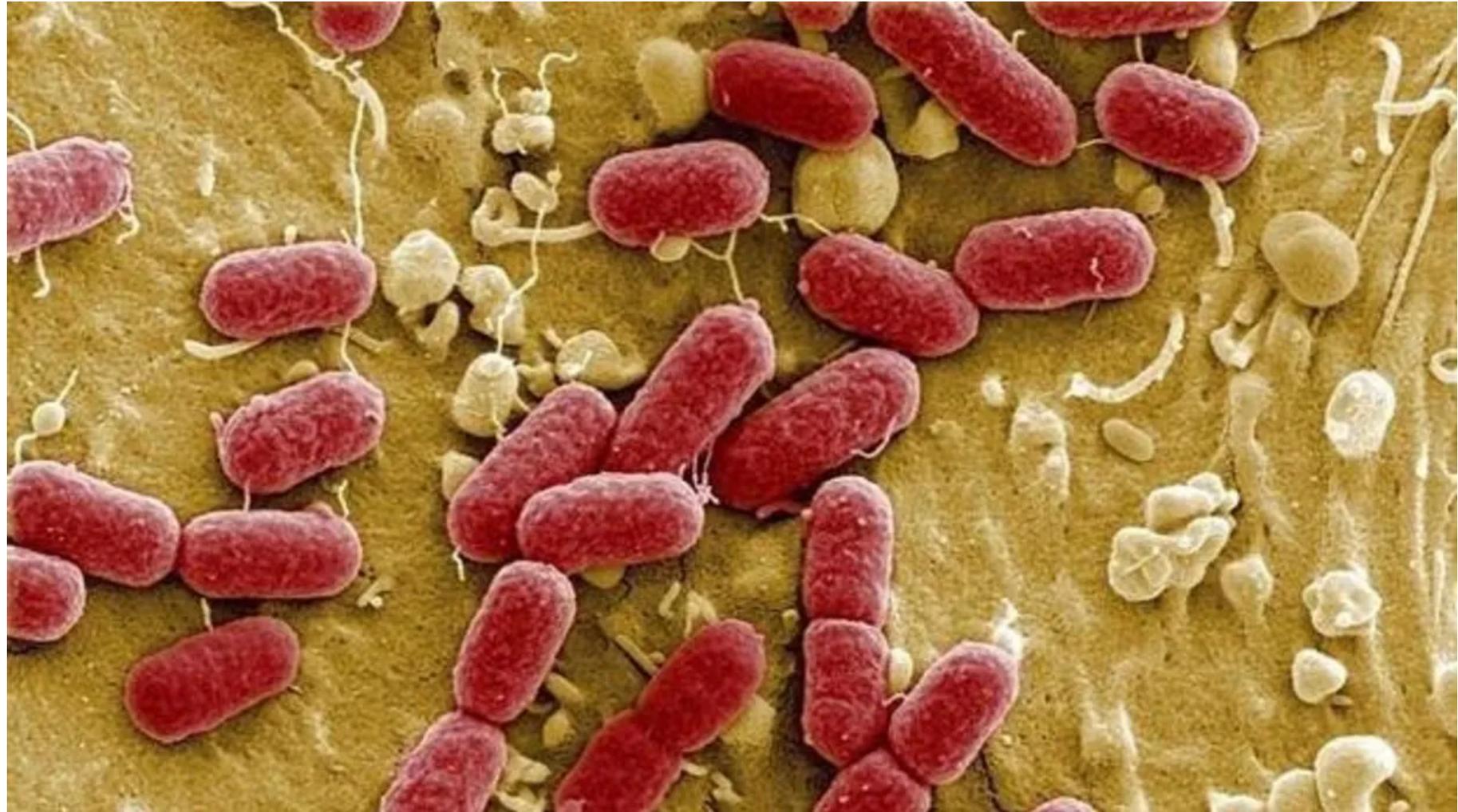


SINDROME UREMICO HEMOLITICO

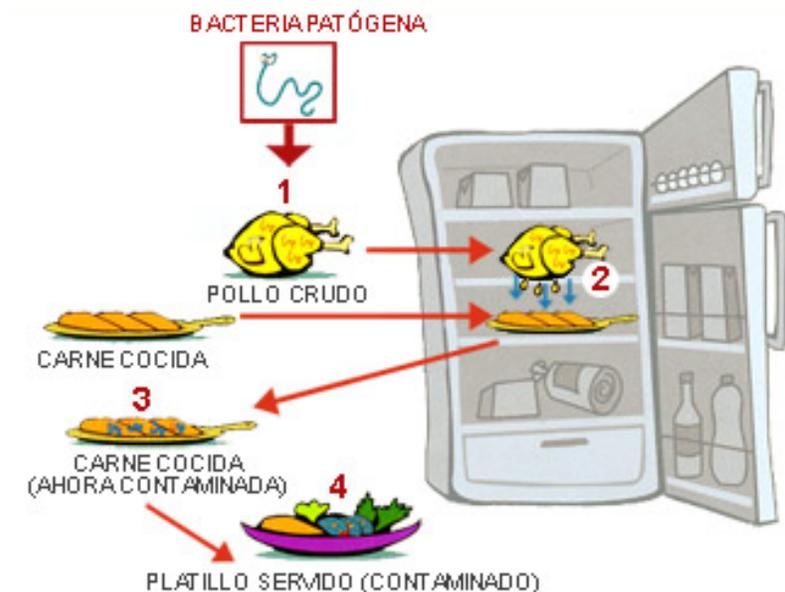
Dra. ANDREA AQUILA

Pediatra

- El Síndrome Urémico Hemolítico se produce, en el 90% de los casos, por la infección de la bacteria *Escherichia coli* variedad enterohemorrágica productora de toxina Shiga. Afecta en su mayoría a niños entre 1 y 5 años de edad.



- . **¿Por qué esta enfermedad es tan importante en nuestro país?**
- En la Argentina se reportan 250 nuevos casos anualmente y se producen principalmente en los meses cálidos del verano.
- El principal reservorio de la bacteria es el ganado vacuno.
- La transmisión ocurre a través de la vía fecal-oral, frecuentemente a través de la ingestión de agua o alimentos contaminados o contacto directo con personas o animales infectados u objetos contaminados.



- **¿Qué síntomas produce?**

- Al llegar la bacteria al intestino produce una diarrea intensa (en general suele verse sangre en la materia fecal), puede ocasionar vómitos, dolor abdominal, fiebre, falta de apetito y mucho decaimiento.
- A los pocos días de iniciada la diarrea el niño se ve muy pálido porque se produce una anemia muy importante y aguda.
- En general los niños se sienten muy decaídos y molestos.
- Por el compromiso del sistema nervioso central pueden aparecer convulsiones y tendencia al sueño, que puede evolucionar al coma.

- En la piel pueden verse manchas rojas como puntos (petequias) o hematomas (por disminución de las plaquetas).
- Cuando se comprometen severamente los riñones, disminuye o se anula la formación de orina (insuficiencia renal), por lo que algunos requieren tratamiento de diálisis.
- Por suerte solamente alrededor del 10 % de los niños que se infectan con esta bacteria y tienen diarrea, desarrollan síndrome urémico hemolítico.



¿Cómo puede evitarse esta enfermedad?

¡Esta enfermedad tan grave PUEDE SER PREVENIDA!!!!, con las siguientes medidas:

- 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.
- 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.
- Utilizar distintos utensilios de cocina para cortar la carne cruda que aquellos que se utilizan para trozarla antes de ser ingerida.
- Evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos.
- Controlar el uso de leche y derivados lácteos correctamente pasteurizados y conservar la cadena de frío.
- No consumir jugos de fruta no pasteurizados.