

# Síndrome urémico hemolítico (SUH)

*Recomendaciones para su prevención*

*Sociedad Argentina de Pediatría*

*Comité de nefrología*



# SUH

- En nuestro país es una enfermedad endémica
- EL mayor número de casos se detecta en primavera y verano
- Anualmente se registran de 400 a 500 enfermos
- Afecta fundamentalmente a niños pequeños (menores de 5 años)






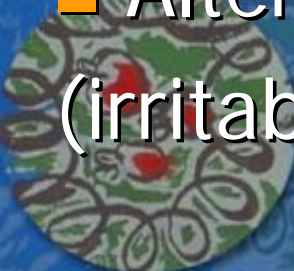

# Síntomas de comienzo

- Diarrea con sangre
- Palidez
- Vómitos
- Cambio de carácter
- Disminución de la eliminación de orina (oliguria o anuria)





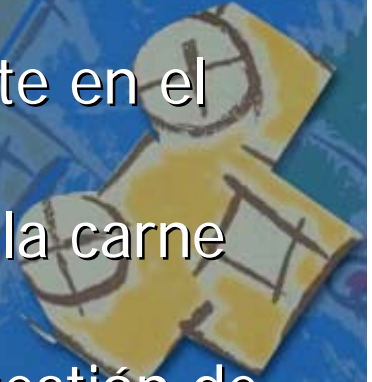
## Evolución en el periodo agudo

- Anemia y plaquetopenia (disminución del número de plaquetas)
  - Insuficiencia renal (puede requerir diálisis)
  - Alteraciones neurológicas (irritabilidad, somnolencia, convulsiones)
- 
- 
- 



# Origen

- El 90% de los casos es producido por una bacteria: Echerichia coli O157: H7 u otras cepas menos frecuentes
- Esta bacteria e encuentra fundamentalmente en el intestino de los vacunos.
- Durante la faena de las reses los cortes de la carne pueden contaminarse.
- La bacteria ingresa al organismo por la ingestión de alimentos contaminados, carne u otros productos que han estado en contacto con carne cruda
- Estas bacterias producen una toxina que es absorbida a nivel intestinal





# Cómo se contagia?

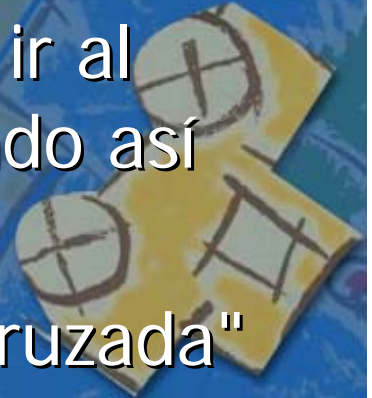
- La fuente de contagio más importante es a través de la ingesta de alimentos contaminados, los más importantes son: la carne vacuna insuficientemente cocida, la leche no pasteurizada, los productos lácteos manufacturados con leche no pasteurizada y el agua contaminada.





# Cómo se contagia?

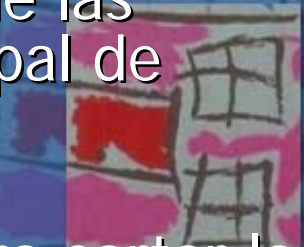
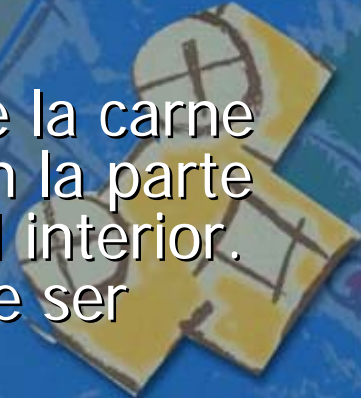
- Otra forma de contagio es "de persona a persona", cuando una persona no se lava las manos con agua y jabón después de ir al baño y prepara los alimentos, pudiendo así contaminarlos.
- Por último existe la contaminación "cruzada" poniendo en contacto alimentos contaminados con otros alimentos no contaminados que se comen crudos, como la lechuga, el tomate y otros.





# Prevención y recomendaciones

- 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 otros para trozarla antes de ser ingerida.





# Prevención y recomendaciones

5) Evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos.

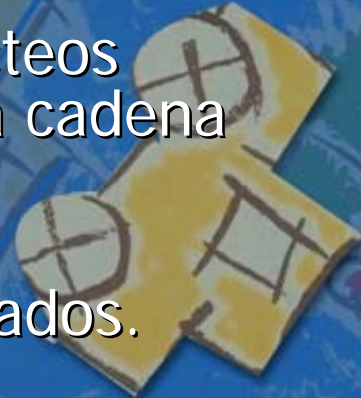
6) Controlar el uso de leche y derivados lácteos correctamente pasteurizados y conservar la cadena de frío.

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.





# Prevención y recomendaciones

- 10) Lavarse las manos con agua y jabón luego de ir al baño.
- 11) Utilizar natatorios habilitados para tal fin con agua suficientemente clorada.
- 12) Respetar la prohibición de bañarse en aguas del Río de la Plata por estar contaminadas
- 13) Consumir agua potable o hervirla ante la duda.



*Sociedad Argentina de Pediatría*