

Síndrome urémico hemolítico: qué es y cómo prevenirlo

25/02/2024



El Ministerio de Salud de Córdoba confirmó la semana pasada la muerte de tres niños debido al Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), la infección causada por un grupo de bacterias, llamadas Escherichia Coli, presentes en la materia fecal de animales y personas, que se transmite a través de agua o alimentos contaminados o las manos no higienizadas que conservan restos de la bacteria. El SUH afecta principalmente a niños de 1 a 5 años, aunque también puede darse en adultos mayores y en quienes tienen defensas bajas a causa de otras enfermedades. En la Argentina, los casos de SUH se dan más durante el verano. El médico pediatra Omar Tabacco en diálogo con FM Vos 94.5 explicó cómo se transmite. «En cuanto a esta enfermedad, en nuestro país tenemos las cifras más altas del mundo. Incluso, la tasa de contagio es muy superior a la de países limítrofes. La enfermedad es causada por la Escherichia Coli y se transmite a través de los alimentos. La bacteria habitualmente habita en nuestros intestinos, pero estas cepas

enterohemorrágicas son capaces de producir la toxina Shiga que puede complicar el cuadro y derivar en insuficiencia renal aguda», comunicó al inicio de la entrevista Omar Tabacco. «El paradigma de la morbilidad y la complejidad del proceso del cuadro está puesto en el deterioro del funcionamiento de los riñones. El SUH afecta con más violencia a menores de cinco años», advirtió el pediatra. Después, precisó cómo se transmite la enfermedad. «La principal vía de transmisión es la carne vacuna mal cocida, ya que esta bacteria habita en el intestino del ganado bovino. También, se puede contraer la infección a través de las manos contaminadas del operador que manipula los alimentos. Las frutas y verduras que no han sido adecuadamente higienizadas presentan un potencial peligro. Los lácteos no pasteurizados pueden transmitir el SUH», indicó Tabacco. «Asimismo, demostró cómo evitar la contaminación de alimentos. «La higiene alimentaria y el lavado de manos son clave para su prevención. Al cocinar la carne, no deben quedar partes ni jugosas por dentro, ya que la bacteria que causa la enfermedad muere por acción del calor de la cocción a más de 72 °C. Otra recomendación es evitar la contaminación cruzada. No mezclar alimentos crudos y cocidos. La contaminación cruzada es uno de los principales riesgos en la cocina. Donde se corta carne, no se corta verdura. La bacteria puede vivir sobre la carne cruda, o en los restos o sangre de la carne que quedaron en la tabla o en los utensilios manipulados», destacó. «Hay que tener más cuidado al almacenar los alimentos en la heladera. Hay que evitar que gotee la sangre de la carne sobre los alimentos elaborados. Todos los lácteos deben conservar la cadena de frío. A la hora de cocinar se debe utilizar agua que sea segura», remarcó el doctor Tabacco. Al terminar la charla, dijo cuáles son las señales de alerta de esta enfermedad. «Comienza con una diarrea. Un parámetro de alarma es la sangre en la materia fecal. Es muy importante siempre no automedicar a los niños. Ante cualquier síntoma se debe consultar con urgencia al pediatra. Como es una enfermedad que frecuentemente se transmite por los alimentos es estacional. La mayor cantidad de casos se registran en

primavera y verano. Todavía es un enigma porque en nuestro país es más prevalente este tipo de infecciones, en Argentina se dan siete casos cada cien mil niños. Es una tasa muy elevada. Hay que incrementar todas las medidas de control en lo que refiere a la salud pública. Se debe trabajar en forma conjunta con el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). Por otra parte, hay que destacar que gran parte de la prevención está en nuestras manos reforzando las conductas individuales a la hora de manipular y preparar los alimentos», cerró.