

[Inicio](#) > Día Nacional de la Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico

---

19 DE AGOSTO

## Día Nacional de la Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico

La Ley 26.926 estableció la fecha para generar conciencia sobre esta enfermedad transmitida por alimentos y las formas de prevenirla.



 



**Buenos Aires, 19 de agosto de 2018** - El síndrome urémico hemolítico (SUH) es una enfermedad transmitida por los alimentos (ETA), causada por una cepa de la bacteria *Escherichia coli* que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas, y que afecta el sistema renal y urinario de los humanos.

Con el objetivo de generar conciencia sobre el SUH y la forma de prevenirlo se sancionó la Ley 26.926 que estableció el 19 de agosto como Día Nacional de Lucha contra el Síndrome Urémico Hemolítico.

Se estima que en la Argentina se producen cerca de 5.000 infecciones por año con *E. coli*, productora de Toxina Shiga, y se diagnostican más de 400 casos anuales de síndrome urémico hemolítico. De estas infecciones, un 10% son niños menores de 5 años, los cuales cursan con alto riesgo para su vida por la afección aguda de los riñones y la potencial necesidad de trasplante.

El SUH puede presentarse a través de los siguientes síntomas en las personas: fiebre, vómitos y diarrea, sangre en las heces, irritabilidad, debilidad y letargo, falta de producción de orina, palidez,

hematomas, hemorragias subcutáneas en forma de pequeños puntos rojos (petequias) y coloración amarillenta de la piel (ictericia).

**Ante la presencia de alguno de estos síntomas en menores de 5 años se recomienda llevarlos inmediatamente a la consulta médica.**

Una vez diagnosticado el SUH, un especialista propiciará lo que se denomina “tratamiento de soporte” a fin de contrarrestar los síntomas, en función de la edad, del nivel de gravedad y de la tolerancia a los medicamentos de cada paciente.

Sin bien el Senasa minimiza los riesgos de transmisión de la bacteria a los alimentos a partir de los controles permanentes en faena, es fundamental que los consumidores adopten adicionalmente una serie de cuidados al comprar, trasladar, almacenar, cocinar y consumir alimentos, como son:

- Cocinar muy bien las carnes (especialmente la carne hasta que pierda el color rosado).
- No usar la misma tabla y cuchillo para cortar la carne cruda y las verduras que no se cocinarán, así se evitará la “contaminación cruzada”.
- Lavarse las manos antes y después de tocar animales, manipular alimentos e ir al baño.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos.
- Consumir siempre agua potable y lácteos pasteurizados.
- Lavar las verduras con agua (dos gotas de lavandina por litro de agua), dejando reposar la misma al menos 5 minutos.
- Cocinar muy bien los alimentos que se consumen cocidos.

El Senasa recuerda a los consumidores que la adopción de hábitos simples y cotidianos puede hacer la diferencia en cuanto a la prevención de esta enfermedad. Por eso es esencial incorporar estos pequeños grandes cuidados que ayudarán a cuidar a los consumidores.

Viernes, Agosto 17, 2018 - 10:47

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

---

**Enlace del contenido:**

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/dia-nacional-de-la-lucha-contra-el-sindrome-urem>

ico-hemolítico