

Ante aparición de casos, recuerdan medidas de prevención para el síndrome urémico hemolítico

jueves, 12 de noviembre de 2020

El Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) puede prevenirse y ante la aparición de casos en San Carlos de Bariloche, Salud Ambiental brindó una serie de recomendaciones para prevenir la enfermedad. Principalmente, la cocción correcta de los alimentos y el lavado de manos son fundamentales, especialmente en niños y adultos mayores.

En este sentido, la supervisora de la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental Zona Andina (URESAs) del Ministerio de Salud, Sofia Leiboff, mencionó que "lamentablemente tuvimos dos casos en niños que por suerte han mejorado. Es muy importante la difusión de este tema ya que todos los años aparece algún caso en Bariloche y Argentina además es un país con muchos casos".

En cuanto a las medidas de prevención, Leiboff comentó que "recomendamos consumir alimentos habilitados donde uno pueda supervisar que es confiable. Además, la cocción completa de la carne hasta que su color sea oscuro, lavar las verduras con precaución, consumir agua potable, y el lavado de manos que por el contexto está bastante implementado". Sobre la enfermedad, informó que "se desarrolla por una bacteria que al principio produce síntomas gastrointestinales como vómitos y diarrea, y a medida que va avanzando la diarrea puede contener sangre. Muchas veces las personas tienen que ser hospitalizadas, algunas personas quedan con secuelas y otras fallecen, por lo que tenemos que hacer mucho hincapié en la prevención".

Medidas de prevención

- Utilizar agua potable para beber, higienizarse y preparar alimentos (de no contar con agua de red, potabilizar el agua con 1 gota de lavandina común por litro de agua y dejar reposar 30 minutos).
- Cocinar las carnes completamente, en especial la carne picada y los embutidos frescos, hasta que no queden partes rojas o rosadas en su interior.
- Lavarse las manos con agua tibia y jabón siempre antes de comer, de preparar alimentos, después de manipular carnes crudas, después de ir al baño, tocar mascotas, y siempre que sea necesario. Fomentar el lavado de manos en los niños.
- Utilizar tablas y utensilios diferentes para las carnes crudas y las verduras. Separar en la heladera las carnes crudas en recipientes aislados del resto de los alimentos.
- Lavar bien las frutas y verduras con agua potable antes de consumir.

- Consumir lácteos pasteurizados. Evitar adquirir productos que no se encuentren debidamente habilitados.

Ante la presentación de cualquiera de los síntomas antes mencionados consultar al médico.

Para más información: info@uresaandina.com.ar – 4426118 – Facebook: <https://www.facebook.com/uresabariloche>