

## Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

En Argentina, se estima que se producen aproximadamente 400 a 500 casos nuevos por año. Esta enfermedad constituye la primera causa de insuficiencia renal aguda en la edad pediátrica y la segunda de insuficiencia renal crónica. El SUH es responsable del 20% de los trasplantes renales en niños y adolescentes. Entonces es importante que conozcamos qué es, cómo se presenta, y fundamentalmente, cómo prevenir.

El SUH se presenta mayormente en niños menores de 5 años (aunque se puede dar en todas las edades), y comienza con una diarrea con moco con o sin sangre, dolor abdominal, puede también haber fiebre y vómitos en niños previamente sanos. Luego de cuatro a seis días el niño comienza a mostrarse irritable, se ve pálido y presenta petequias (puntos rojos en la piel) y púrpuras (moretones) aunque no se haya golpeado. Sus riñones están afectados, por lo que empieza a orinar menos, y hasta dejar completamente de orinar, con retención de líquidos, edemas e hipertensión arterial. En ese caso es necesario tratarlo con diálisis, que es un procedimiento que reemplaza la función de los riñones.

En los casos más graves también se pueden afectar otros órganos, presentarse convulsiones, coma, perforación intestinal.

Esta enfermedad puede ser muy grave. El niño debe estar internado y ser tratado por un equipo especialista en nefrología infantil.

Esta diarrea, y su complicación, el SUH, son principalmente de causa infecciosa, por comer *alimentos contaminados* con una bacteria llamada Escherichia coli O157:H7. Ésta desarrolla una toxina que es la responsable del SUH.

Esta bacteria se encuentra en el intestino de los animales, y llega a nosotros a través de carne mal cocida, y también de verduras mal lavadas, leche no pasteurizada o aguas contaminadas.

### Prevención

Está en nuestras manos, y en dónde y cómo comemos, prevenir ésta y otras diarreas y otras enfermedades.

- Es importante el lavado de manos luego de ir al baño, cada vez que estén visiblemente sucias y previo a la preparación de alimentos, y luego de manipular carne cruda.

- Los buenos hábitos al preparar los alimentos:

- \* Lavar las verduras que se comerán sin cocción con cuidado, y en lo posible dejar unos minutos en remojo con agua y unas gotas de vinagre.

- \* No poner en contacto con carnes crudas, y limpiar y secar bien las superficies (mesa, tabla, cuchillos, etc.) y lavarse las manos previas a procesar las verduras si antes se cocinó carne.

- \* La cocción de las carnes debe ser completa, sin que quede partes rojas o rosadas en su interior.

- \* Si tiene dudas sobre la calidad del agua, se recomienda hervirla o agregar dos gotas de lavandina por litro de agua, agitar y dejar reposar 30 minutos antes de ingerirla.

- \* No usar aguas servidas para la fertilización de suelos, huertas.

\* Ante un cuadro de diarrea, con fiebre y ante la duda, lo mejor es consultar al médico en el centro de salud más cercano que evaluará qué exámenes solicitar, si son necesarios para la detección temprana e instaurar el tratamiento que sea necesario.

Extractado de:  
[www.ms.gba.gov.ar](http://www.ms.gba.gov.ar)  
[med.unne.edu.ar](http://med.unne.edu.ar)