

# Educar es prevenir



*“Los alimentos son esenciales para la vida. No obstante, si no tomamos ciertos recaudos, pueden causarnos enfermedades conocidas como Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs”). (“Temas del consumidor”, Secretaría de Defensa del Consumidor).*

Las ETAs son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos y/o agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor, una de ellas es el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

Se trata de una enfermedad endémica producida por la bacteria *Escherichia coli*, productora de la toxina *Shiga* (STEC: *Shigatoxin Forming Escherichia Coli*), que afecta principalmente a los niños menores de 5 años. La estadística demuestra que tiene un aumento estacional de casos en primavera y verano.

**La bacteria habitualmente afecta a los riñones. Por ello es la primera causa de insuficiencia renal aguda en la edad pediátrica y la segunda de insuficiencia renal crónica; además, es responsable del 20% de los trasplantes renales en niños y adolescentes.**

Los síntomas más comunes son: diarrea sanguinolenta con o sin fiebre, palidez intensa y dolores abdominales severos. En algunos casos puede haber vómitos y dificultad para orinar,

y en otros puede tener complicaciones y dejar secuelas para toda la vida, tales como insuficiencia renal aguda, hipertensión arterial y trastornos en la coagulación de la sangre.

La bacteria se encuentra frecuentemente en el intestino de bovinos sanos y otros animales de granja. Y llega a la superficie de las carnes por ejemplo, por contaminación con materia fecal durante el proceso de faena o su posterior manipulación.

Otras fuentes de contacto son: leche cruda y jugos sin pasteurizar, agua contaminada, frutas y verduras regadas con agua contaminada, contacto directo del hombre con los animales y transmisión persona a persona por la ruta fecal-oral.

Un punto muy importante a tener en cuenta es, que esta enfermedad, como otras ETAs, pueden prevenirse. Y es aquí donde cobran enorme importancia la educación y los cuidados que debemos tener como consumidores a la hora de manipular alimentos.

## Acciones implementadas para controlar y prevenir las infecciones por STEC y el desarrollo de SUH en Argentina

Las políticas de prevención y control del SUH por parte del Estado Nacional, incluyen la actuación de distintos organismos y órganos tales como: la SAGPyA, el SENASA, la ANMAT y el INAL.

En 2004 el grupo ad-hoc de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL): “*Criterios microbiológicos para alimentos*”, presentó una propuesta referida a especificaciones de los criterios microbiológicos para carnes picadas y sus derivados, que fue incorporada al Código Alimentario Argentino (CAA) por Resolución Conjunta SPyRS 79/04 y SAGPyA 500/04. Esta incluye la detección de la bacteria *Escherichia Coli* O 157:H7, entre otras, en productos como carne picada y preparados a base de carne picada tales como chacinados frescos embutidos o no embutidos y otras preparaciones a base de carne picada (albóndigas, empanadas, pasteles, arrollados o similares).

Esta medida fue trascendental, ya que a partir de allí es posible detectar la bacteria anticipadamente evitando su

proliferación en etapas más avanzadas en la producción de un alimento.

Por otro lado en cuanto a las políticas de control en la industria de la carne, el SENASA reglamentó la obligatoriedad de los frigoríficos de investigar la presencia de *E. coli* 0157:H7 en las carnes de exportación durante el faenamiento y después de él (Circular 3496/02). Además, a lo largo de toda la cadena hasta el consumo final, se comenzó a aplicar el Sistema de Trazabilidad.

Entre las acciones llevadas a cabo por el Ministerio de Salud, se destaca que:

- Desde el año 2000 el SUH forma parte de la nómina de enfermedades de notificación obligatoria correspondiente al Sistema de Vigilancia Epidemiológica (Res. 346/00). Y desde 2004, se propuso la implementación de un Sistema de Vigilancia desde el Laboratorio (SIVILA), que consiste en notificar esta patología a través de distintas vías: cuando

ingresa un paciente con diarrea sanguinolenta, cuando se identifica como enfermedad transmitida por alimentos o directamente cuando desarrolla el SUH.

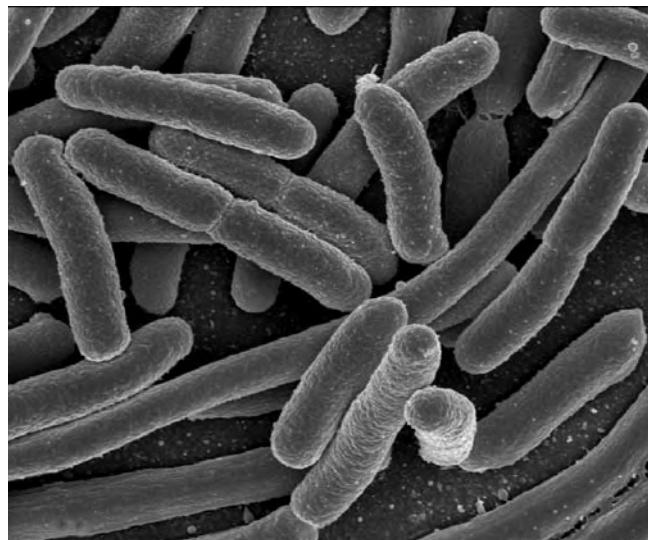
- En cuanto a la elaboración y comercialización de alimentos, en el año 2003 la ANMAT, con el objetivo de acompañar estas actividades, aprobó una “Guía de Inspección” (Disp. 4943/03) destinada a verificar la implementación de las medidas necesarias para prevenir y controlar la contaminación de los alimentos con *E. coli* O157:H7 en los locales de elaboración o expendio de comidas preparadas.
- Respecto a las estrategias de prevención orientadas a la educación, la ANMAT lanzó en 2007 una campaña destinada a manipuladores de alimentos, educadores y medios de comunicación para que difundieran, al público

### Argentina: la tasa más alta del mundo

- El SUH está ampliamente distribuido en el mundo y frecuentemente se lo describe como una enfermedad epidémica con baja tasa de incidencia en países industrializados, como EE.UU., Canadá y Japón (1-3 casos cada 100.000 niños menores de 5 años).
- En cambio, en América del Sur es endémico y epidémico, alcanzando una tasa de incidencia significativamente mayor. Por ejemplo en Chile se producen 4-5 casos/100.000 niños < 5 años y en la Argentina, la tasa de incidencia es de 12-14 casos/100.000 niños < 5 años, que constituye la mayor del mundo.
- Los registros oficiales en la Argentina muestran que la enfermedad está distribuida en todo el país con alrededor de 500 nuevos casos por año; con una tasa de incidencia de 12.2 por 100.000 niños menores de 5 años, la mas alta del mundo. En la actualidad, la tasa de letalidad en el período agudo es del 2 al 4 %.

en general, la forma de evitar el consumo de alimentos contaminados.

- El Ministerio de Salud distribuyó afiches alusivos a la enfermedad a través de Médicos Comunitarios, Plan Remediario, Municipios Saludables y Hospitales Públicos y adoptó al SUH como enfermedad prioritaria de investigación en el año 2007 (Res. Min. 1052). Asimismo,



*Escherichia coli* O157:H7

Fotografía: <http://es.wikipedia.org>

se incluyó la prevención del SUH, en todos los programas del primer nivel de atención del Ministerio de Salud.

Por otro lado, Salud Pública viene trabajando en temas tales como: capacitación de inspectores para auditorías; registros epidemiológicos en los Centros de Salud; capacitación; sensibilización y difusión de información para capacitar a manipuladores de alimentos; inspecciones de productos en laboratorios; implementación de sistemas de gestión de la calidad; etc.



Microscopía electrónica de *Salmonella typhimurium*

Fotografía: <http://es.wikipedia.org>

## Instrucciones concretas

La campaña de información a los consumidores que se lleva adelante entre la SAGPyA, el MSAL y Asociación de Supermercados Unidos incluye la distribución masiva de un folleto que contiene consejos muy claros, fáciles de comprender y de ejecutar. Se reproducen a continuación y se sugiere difundirlos por todos los medios posibles.

Cuidar la salud de tu familia está en tus manos

Lávate siempre las manos con agua y jabón

- ✓ Antes de comer y cocinar.
- ✓ Despues de manipular carne cruda, ir al baño y cambiar pañales.
- ✓ Durante la preparación de alimentos.

Utiliza agua potable para beber, cocinar y lavar los alimentos.

Ante la duda, hierva el agua durante 5 minutos o agrega

2 gotas de lavandina por cada litro de agua. Cocina completamente la carne hasta que no queden partes rojas o rosadas en su interior.

Mantén separados los productos crudos de los cocidos

- ✓ Lava todos los utensilios de la cocina entre uso y uso.
- ✓ En la heladera, guarda siempre la carne en un recipiente cubierto.

Mantén los alimentos a temperaturas seguras

- ✓ Conserva siempre los alimentos frescos y cocidos en la heladera.
- ✓ Descongela los alimentos en la heladera y no a temperatura ambiente.
- ✓ En el supermercado, deja para el final la compra de productos congelados y que requieren heladera.

Lava cuidadosamente frutas y verduras, especialmente las que se consuman crudas

Siguiendo el orden de las actividades tendientes a prevenir y educar a la población respecto de este Síndrome y otras enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), en el marco de un Convenio de colaboración y cooperación (firmado entre la SAGPyA, el Ministerio de Salud de la Nación y la Asociación de Supermercados Unidos (ASU), se lanzará una campaña de educación al consumidor sobre el Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).

Se llevará a cabo en los principales puntos de venta de las cadenas de supermercados aglutinadas en ASU, bajo el lema “*Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud*”, e incluye la entrega a los consumidores de material informativo sobre la enfermedad y consejos básicos sobre higiene y conservación de alimentos, dos puntos clave para tener en cuenta a la hora de realizar las compras o en el hogar.

Esta actividad forma parte de una serie de acciones impulsadas desde la Subsecretaría de Agroindustria y Mercados a través de la Dirección Nacional de Agroindustria en conjunto con distintos actores, tendientes a potenciar las capacidades de gestión empresarial e institucional a través de la generación de información actualizada y relevante

para prevenir la aparición de la enfermedad. Y en este caso puntual, tienen por objeto informar a los consumidores, sobre diferentes aspectos de los alimentos (inocuidad, nutrición y rotulado), fomentando hábitos alimentarios saludables contribuyendo, de esta manera, a mejorar la calidad de vida de la población.

**Cuidar tus  
alimentos  
es cuidar  
tu salud**

**0800-333-1234**  
[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)



**Los alimentos necesitan cuidados,  
como nosotros mismos.**

**COMER SIN RIESGOS DEPENDE DE VOS**

