



2023

Abril

SUH: ENFERMEDAD ENDÉMICA GRAVE, DESORDEN MULTISISTÉMICO



CARACTERIZADO POR:

INSUFICIENCIA RENAL AGUDA (IRA)

- El 30-40% de los pacientes requerirán terapia renal sustitutiva durante una mediana de 10 días.
- Hasta un 20-25% de los pacientes va a mantener daño renal permanente.

Manifestaciones de lesión isquémica en sistema nervioso central, retina, miocardio, páncreas e intestino, entre otras.



ARGENTINA, EN NÚMERO SUH

- Presenta el registro más alto de S.U.H en todo el mundo
- 420 casos nuevos declarados anualmente
- Tasa de Incidencia Anual Promedio: 1/100.000 habitantes

MÁS DATOS A CONSIDERAR

1. Aumento estacional de casos en primavera y verano.
2. Edad: 25,8 meses (2 meses a 10 años)
3. No existe diferencias entre sexos
4. Mortalidad: 3 a 5 %
5. El 20 al 30 % de los trasplantados renales son pediátricos

CAUSA



La más común, **INFECCIÓN BACTERIANA: Bacteria Escherichia coli (E. coli) productora de toxina Shiga (STEC)**. El ganado vacuno es el principal reservorio de STEC.

Esta bacteria puede ingresar al cuerpo a través de:

- ✓ Vía fecal-oral.
- ✓ Alimentos contaminados: como carne picada insuficientemente cocida, jugos de manzana o productos lácteos no pasteurizados, vegetales crudos, salame, morcilla, etc.
- ✓ Agua contaminada o contacto directo con animales infectados.

CLASIFICACIÓN

TÍPICO



Primera causa de insuficiencia renal aguda en edad pediátrica y la segunda de insuficiencia renal crónica

SUH atípico (SUHa)



CUADRO CLÍNICO



Período de 1 a 2 días de vómitos/ Diarrea sin sangre y dolor abdominal como síntomas iniciales.



Diarrea sanguinolenta o colitis hemorrágica durante 4 a 6 días.



Acompañado de fiebre, disminución de la cantidad de orina y decaimiento.

5 al 10% de los niños infectados evolucionan a SUH.

TRATAMIENTO

No hay tratamiento específico para la enfermedad. Se tratan los síntomas y el compromiso de los órganos afectados.

RECOMENDACIONES



Higiene personal y de utensilios antes y después de preparar/ manipular/ ingerir alimentos.

Lavarse las manos después de ir al baño.



Separar alimentos crudos de cocidos y de los listos para consumir.



Mantener los alimentos a temperaturas seguras/ No dejar alimentos a temperatura ambiente por más de 6 horas.



Correcto y adecuado lavado de frutas y verduras.



Hervir los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70° C.



Para carnes rojas y pollos, cuidar que no queden partes rojas en su interior: **EVITAR CARNE PICADA EN MENORES DE 5 AÑOS**, en cualquier forma de presentación.



Utilizar agua potable.

