

Saludables Noticias



Vos te preguntarás, porqué hacemos Saludables Noticias....

Saludables Noticias, surge como vínculo de relación, entre tu municipalidad y vos, y se proyecta como medio de encuentro creado y elaborado para vos.

Tiene como objetivo:

- Brindar información para tratar de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, considerando todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, que inicia en el campo hasta llegar a nuestra mesa.
- Mejorar entre todos nuestros hábitos de elección, compra, y manipulación de los alimentos.
- Lograr consumidores informados y responsables.

Pretendemos que este, sea un espacio informativo para que conozcas todo lo que hacemos en el Departemento de Bromatología y entre todos podamos protegernos y alcanzar una mejor calidad de vida.

Vos también podes ser parte de esto, con tus comentarios e inquietudes.

Escribinos a **bromatología@bellville.gov.ar** o bien comunicate telefónicamente al 410451 de 8 a 12 hs.-



... Síndrome Urémico Hemolítico

¿Que es el Escherichia Coli?

Eschierichia Coli es el nombre dado a una gran familia de bacterias. La mayoría son inofensivas, sin embargo algunos tipos pueden enfermarnos, como las E. Coli productoras de toxina Shiga.

¿Como llega la Escherichia Coli productor de toxina Shiga a los alimentos?

La E. Coli productor de toxina Shiga se encuentra frecuentemente en el intestino de animales bovinos sanos y otros animales de granja y llega a la superficie de las carnes por contaminación con materia fecal durante el proceso de faena o su posterior manipulación. Las carnes picadas son uno de los productos de mayor riesgo. Esto de debe a que durante el picado, la bacteria pasa de la superficie de la carne al interior del producto donde es más difícil que alcance la temperatura necesaria par eliminarla durante la cocción.-

Pero no solamente se puede encontrar en las carnes sino también en el agua, la leche sin pasteurizar y las verduras, que pueden contaminarse por contacto con las heces de estos animales (por ejemplo: las verduras por riego con aguas servidas, la leche durante el ordene, etc.).-

¿Que relación hay entre la Eschierichia Coli productor de toxina Shiga y el Síndrome Urémico Hemolítico?

Las E. Coli productor de toxina Shiga son causal de una diarrea sanguinolenta que, usualmente, se cura sola, pero que puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal aguda en niños (Sindrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombositopenica Trombótica o PTT). La complicación de la enfermedad afecta particularmente a ancianos y niños menores de 5 años. Pueden causar la muerte o dejar secuelas para toda la vida, como insuficiencia renal crónica, hipertensión arterial y alteraciones neurológicas. además afecta a peersonas que por padecer otras enfermedades tengan su sistema inmunológico deprimido.-

En nuestro país es una enfermedad endémica transmitida principalmente por alimentos contaminados por una bacteria llamada. Escherichia Coli entero hemorrágica. Se presenta durante todo el año, principalmente en los meses cálidos.-

Existen alrededor de 400 casos por año constituyendo la Argentina el país de mayor incidencia en el mundo. En la etapa aguda la mortalidad es de 2-4% de los niños afectados. Su notificación es obligatoria desde abril del 2000 (Resol. Nº 346/00).-

¿COMO PREVENIR EL SUH?



Cocine muy bien los alimento elaborados como la carne picada.



No consumir carne cocida que presenten color rojo o rosado. Verificar que la carne que esté lista para consumir y sus jugos sean de color marrón.



Evitar contacto de carne cruda y sus jugos con alimentos cocidos o listos para consumir a fin de prevenir su contaminación.