

### ¿Qué es la Escherichia coli?

*Escherichia 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 productor de toxina Shiga.

### ¿Cómo se llega a 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 se 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 para 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 ordeño, etc).

### ¿Qué relación hay entre la Escherichia 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 (Síndrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombocitopénica Trombótica o PTT). La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquellos que por padecer otras enfermedades tengan su sistema inmunológico deprimido.

**Ante cualquier duda consulte a su médico o al Centro de Salud más cercano.**



Administración Nacional  
de Medicamentos,  
Alimentos y  
Tecnología Médica

Instituto Nacional de Alimentos

[www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)



Ministerio de Salud  
PRESIDENCIA DE LA NACION

[www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

## Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)

**Todo lo que Ud.  
debe saber**

Cuidar tus  
**alimentos**  
es cuidar tu  
**salud**

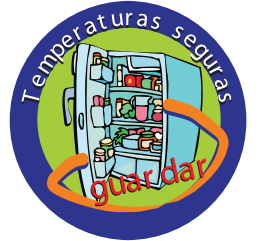


Campana de educación y prevención de  
Enfermedades Transmitidas por Alimentos

# Algunas recomendaciones a tener en cuenta



respete las instrucciones de cocción indicadas por el elaborador en el envase.



aladas,  
lávelas minuciosamente y hoja por hoja

Utilice agua potable para beber, cocinar y lavar. De no contar con ella, usted puede potabilizarla hirviéndola durante 5 minutos o agregándole 2 gotas de lavandina por litro, dejándola reposar media hora antes de su uso.



Si usted presenta síntomas como diarrea, vómitos y/o dolor abdominal evite manipular y/o preparar alimentos hasta tanto remitan los síntomas.