



Alerta por aumento de casos de SUH en Córdoba

Frente al aumento de casos de Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) notificados por el Ministerio de Salud de Córdoba, desde la Sociedad de Bacteriología, Micología y Parasitología Clínica (SADEBAC) y la División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMyC), de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM) se informa que actualmente se encuentra bajo investigación la situación epidemiológica específica en esa provincia, siendo que además hasta el momento tampoco se ha reportado de manera oficial la fuente asociada.

En base a los datos disponibles, y a la espera de los resultados oficiales de laboratorio, consideramos importante brindar información sobre el principal agente etiológico bacteriano causante de SUH.

Escherichia coli forma parte de la microbiota normal del hombre y de los animales. La mayoría de estas bacterias no son patógenas, aunque hay distintos patotipos que tienen la habilidad de adaptarse a nuevos ambientes y causar enfermedades (diarreas, infecciones urinarias y meningitis/sepsis).

Entre las categorías de *E. coli* diarregénico, *E. coli* productor de toxina Shiga (STEC), es considerado un patógeno de alta virulencia transmitido por alimentos asociado a casos esporádicos y brotes de diarrea, colitis hemorrágica y SUH.

El SUH se define como una microangiopatía trombótica, entidad clínica y anatomopatológica que se caracteriza por insuficiencia renal aguda, anemia hemolítica y trombocitopenia. Sin embargo, puede presentar complicaciones más graves del sistema nervioso central (letargo, estupor, coma, accidentes cerebrales, entre otros). Hasta la fecha no existe tratamiento específico para esta enfermedad, solo terapia de sostén, que incluye medidas destinadas a corregir alteraciones hidroelectrolíticas, neurológicas y/o hipertensión arterial. En la mayoría de los casos, la diarrea asociada a la infección por STEC se autolimita, sin embargo, grupos poblacionales susceptibles (menores de 5 años, personas mayores de 65 años e inmunodeprimidos) pueden evolucionar hacia formas severas de enfermedad como el SUH pudiendo dejar secuelas, como graves lesiones renales crónicas. En Argentina el SUH asociado a la infección por STEC es endémico y afecta fundamentalmente a niños menores de 5 años, siendo 300-400 los casos estimados que se producen anualmente, aunque por la situación de pandemia la incidencia ha disminuido en los últimos años.

Existen diferentes determinantes de virulencia asociados a la capacidad patogénica que se consideran en el momento del diagnóstico. El principal factor es la toxina Shiga, que desencadena los mecanismos de patogenia específicos. Otros factores de importancia que intervienen dando cuadros severos de enfermedad son la "intimina" codificada por el factor *eae* (en la isla de patogenia LEE) y la enterohemolisina (*ehxA*). Asimismo, se describe entre las cepas denominadas híbridas, las cepas de *E. coli* enteroagregativas Stx+ (EAEC-Stx) de alto riesgo de enfermedad severa. Se han descrito numerosos serotipos de STEC (>500), siendo aproximadamente 100 los asociados a enfermedad en el hombre. En Argentina, cepas de los serotipos O157:H7 y O145:H28 son los más frecuentemente detectados (aproximadamente 85%).



El diagnóstico de STEC, fundamentalmente se realiza mediante técnicas de cultivo y moleculares o ensayos inmunocromatográficos, que permiten rápidamente tener un resultado para que el médico pueda adoptar las medidas de tratamiento en forma oportuna.

Es esencial que el diagnóstico y tratamiento se realicen rápidamente, especialmente en casos de infecciones graves asociadas al SUH. Los resultados de laboratorio y la información clínica se utilizan para guiar el manejo y tratamiento del paciente, que puede incluir la administración de líquidos, monitoreo cuidadoso y, en algunos casos, atención hospitalaria.

Una de las vías de transmisión de STEC es a través de la ingestión de alimentos contaminados (carne, alimentos frutihortícolas, lácteos, entre otros). Sin embargo, también se han descrito otras vías de transmisión por la ruta fecal-oral persona-persona (intrafamiliar, jardines maternos, entre otros), animal-persona (el contacto directo del hombre con animales portadores (mascotas y animales de granja), y bañarse en aguas recreacionales no seguras. La bacteria puede contaminar la superficie de la media res durante el proceso de faena al tomar contacto con el contenido intestinal. Luego en el picado de la carne la contaminación bacteriana se transfiere de la superficie al interior del producto donde los microorganismos pueden sobrevivir si la cocción es insuficiente. Pero, en la actualidad, un mayor número de productos alimenticios han sido involucrados en casos de SUH tales como, leche no pasteurizada, quesos, helados, jugos de manzana no pasteurizados, agua, lechuga, melones, alfalfa, soja y semillas de fenogreco.

Recomendaciones para prevenir el SUH:

- Utilizar agua segura. Si no es de red, agregar 2 gotas de lavandina por litro de agua o hervirla de 2 a 3 minutos, o utilizar pastillas potabilizadoras.
- Practicar costumbres de higiene como lavado de manos con agua y jabón después de ir al baño, después de cambiar los pañales, y las madres antes de amamantar. También antes y después de la preparación de alimentos (en especial crudos) y antes de su consumo.
- Mantener la higiene en la preparación de alimentos.
- Utilizar alimentos frescos, limpios, bien cocidos y recientemente preparados.
- Lavar y desinfectar cuidadosamente con agua segura frutas y verduras, sobre todo si se consumen crudas y, en lo posible, pelarlas.
- Las carnes deben estar bien cocidas por dentro y por fuera (mínimo 71°C en el centro de la pieza), teniendo especial cuidado con la carne picada, hamburguesas, albóndigas, empanadas de carne, achuras, etc.
- Evitar la contaminación cruzada: No usar el mismo cuchillo, tabla o mesada donde se apoyó carne cruda para cortar otros alimentos sin antes lavarlos con agua y detergente.
- Consumir leche, derivados lácteos y jugos que estén pasteurizados.
- Conservar alimentos frescos y cocidos en la heladera. Frescos abajo, cocidos arriba.
- Evitar la ingesta de medicamentos o infusiones caseras sin indicación médica.



Referencias

Ficha técnica N° 8. Síndrome Urémico Hemolítico. Enfermedades transmitidas por alimentos
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/renapra/banco-de-recursos/fichas-tecnicas-eta>

Galli, L., Brusa, V., Rodríguez, R., Signorini, M., Oteiza, J. M., & Leotta, G. A. (2016). *Escherichia coli* in food products. *Escherichia coli in the Americas*, 173-203.

Informe FAO-OMS *Escherichia coli* VTEC-STEC Argentina.
<https://rsa.conicet.gov.ar/adhoc/grupo-de-expertos-stec-ipcva/>

Boletín Epidemiológico Nacional. Ministerio de Salud de la Nación.
<https://bancos.salud.gob.ar/bancos/materiales-para-equipos-de-salud/soporte/boletines-epidemiologicos/?page=1>