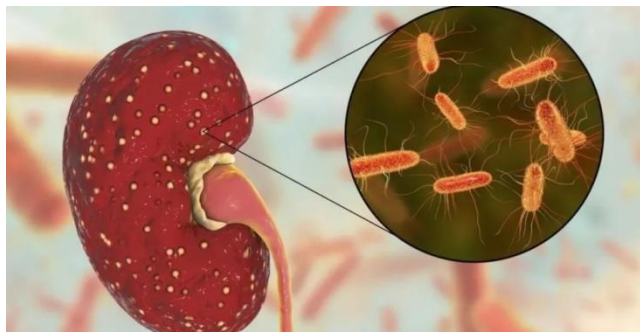


Con 16 pacientes, Chubut superó su propia marca de casos de síndrome urémico hemolítico, una enfermedad provocada por la bacteria *Escherichia coli* y que ataca en su mayoría a niños menores de seis años.

Hace un par de semanas, ya Chubut era la provincia con mayor cantidad de casos de esta enfermedad en el país. Los 14 casos registrados en el Valle Inferior del Río Chubut, a mediados de enero, encendieron las alarmas de las autoridades sanitarias.



La cifra de 14 pacientes –entre ellos niños de entre 8 y 14 años– igualó el récord alcanzado el año pasado, lo que da cuenta de algo que está sucediendo en la región que dispara la curva de casos.

En octubre y noviembre del año pasado se presentaron los primeros casos, cuando todavía no habían empezado las altas temperaturas que caracterizan a estos meses de verano.

### **Dos nuevos casos**

En los últimos días, según fuentes del Hospital Zonal ‘Dr. Adolfo Margara’ de Trelew, se sumaron dos casos más, esta vez de Esquel y Puerto Madryn. Con estos dos casos, Chubut llega a un récord de 16 casos.

El dato positivo, a pesar de que la situación es preocupante, es que hoy en día no hay pacientes internados en el Hospital de Trelew. De todas formas, hay que remarcar que esta enfermedad puede dejar graves secuelas en los niños.

La proliferación de estos casos en Trelew y Puerto Madryn lleva a los especialistas a suponer que hay controles sanitarios que están fallando o bien el agua de los canales podría estar contaminada. Las sospechas están dirigidas a los frigoríficos y a los productores de verduras.

Un dato inquietante es que muchos padres cuyos hijos fueron diagnosticados con el síndrome urémico hemolítico, habían tomado los debidos recaudos y no habían consumido carne sino verduras.

### **Precauciones**

Hace unas semanas, la secretaria de Salud, Denise Acosta, puso en duda que el agua sea el origen de esta enfermedad sino que más bien el contagio es por contaminación cruzada, es decir que manos, utensilios, superficies o alimentos contaminados traspasaron la bacteria a un alimento que fue consumido.

La secretaria de Salud insistió en que es muy importante que las familias tomen los debidos recaudos en los hogares para evitar la contaminación cruzada de los alimentos que podría provocar esta enfermedad.

En los últimos días, se conformó una mesa de trabajo en Rawson con autoridades de las Secretarías de Salud y de Ambiente y Control del Desarrollo Sustentable, del Ministerio de Producción de la provincia y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

En la reunión se planteó la necesidad de definir una hoja de ruta común, con metas y objetivos compartidos, y seguimiento periódico, que permita consolidar las tareas de la mesa intersectorial de trabajo sobre el síndrome urémico hemolítico.

También acordaron avanzar en instancias de articulación con los municipios de Trelew, Rawson, Gaiman, Dolavon, 28 de Julio, Puerto Madryn y Puerto Pirámides, para fortalecer la implementación de políticas locales que permitan hacer frente a esta enfermedad.

---

El síndrome urémico hemolítico es una de las principales causas de insuficiencia renal aguda en la infancia en Argentina y constituye un problema sanitario relevante también en la provincia de Chubut. Se trata de una enfermedad grave que afecta principalmente a niños menores de cinco años y que, en la mayoría de los casos, se desencadena tras una infección intestinal por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga, especialmente el serotipo O157:H7.

En Chubut, al igual que en otras provincias patagónicas, el síndrome urémico hemolítico aparece asociado a brotes esporádicos o casos aislados, generalmente vinculados al consumo de alimentos contaminados, como carne picada poco cocida, leche no pasteurizada, productos elaborados con agua no segura o por contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos. El contacto directo con animales de granja o con ambientes rurales también puede representar un factor de riesgo, dado que el ganado bovino es el principal reservorio de la bacteria.

Desde el punto de vista clínico, el cuadro suele comenzar con una diarrea aguda, que puede ser sanguinolenta, acompañada de dolor abdominal y, en algunos casos, fiebre. Días después, en una proporción de los pacientes, se desarrolla el síndrome, caracterizado por la tríada clásica de anemia hemolítica, trombocitopenia y fallo renal agudo. En los casos más graves, puede haber compromiso neurológico, hipertensión arterial y necesidad de diálisis.

El sistema de salud de Chubut mantiene al síndrome urémico hemolítico como una enfermedad de notificación obligatoria, lo que permite la vigilancia epidemiológica y la detección temprana de posibles brotes. Los hospitales provinciales, en particular los de mayor complejidad, ubicados en el Valle Inferior del Río Chubut y en las principales ciudades, cuentan con protocolos para el diagnóstico precoz y el manejo de los pacientes, incluyendo la derivación oportuna a centros con capacidad de tratamiento renal pediátrico cuando es necesario.

La prevención ocupa un lugar central en la estrategia sanitaria provincial. Las autoridades de salud insisten en medidas básicas pero fundamentales, como la cocción completa de la carne, especialmente la carne picada, el lavado cuidadoso de manos, la separación de alimentos crudos y cocidos, el uso de agua potable y la correcta higiene de utensilios y superficies. Asimismo, se promueven campañas de información dirigidas a familias, escuelas y manipuladores de alimentos, dado que no existe un tratamiento específico que elimine la toxina una vez instaurada la enfermedad.