



Municipalidad de Trelew



# SINDROME UREMICO HEMOLITICO

## PREVENCION

1. Asegurar la correcta cocción de la carne (la bacteria se destruye a 70° C). Esto se consigue cuando la carne tiene una cocción homogénea (cuando no quedan partes rojas).



2. Tener especial cuidado con la cocción de la carne picada, ya que generalmente se cocina bien sólo la parte superficial y la bacteria no se destruye si no llega la temperatura adecuada al interior.

3. Utilizar diferentes cuchillos para cortar la carne cruda y la cocida para no arrastrar bacterias de una a otra.

4. Evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos; tener en cuenta cómo se disponen dentro de la heladera.



5. Consumir la leche y derivados correctamente pasteurizados y conservarlos en la heladera.



6. No consumir jugos de frutas envasados, que no sean pasteurizados.



7. Lavar cuidadosamente frutas y Verduras.

8. Asegurar la correcta higiene de las manos (deben lavarse con agua y jabón), antes de procesar los alimentos.



9. Lavarse las manos con agua y jabón

10. Concurrir a piletas de natación habilitadas para tal fin.

11. Se sugiere que los menores de dos años no ingieran “comidas rápidas”.

12. Respetar la prohibición de no bañarse en aguas contaminadas.



13. Consumir agua potable. Ante la duda, hervirla