



HOJA DEL HECHO

***E. coli* O157: H7**

¿Cuál es él?

E. coli son las bacterias que viven normalmente en los intestinos de seres humanos y de animales. Hay muchas tensiones de *E. coli* las bacterias y la mayor parte de ellos son inofensivas. Sin embargo, una tensión particular, *E. coli* O157: H7 causa enfermedad seria en la gente.

Síntomas

Los síntomas aparecen 1 a 10 días después de la exposición, generalmente 2 - 4 días.

- Diarrea (que llega a ser a menudo sangrienta)
- Calambres del estómago
- Poco o nada de fiebre

¿Cómo es extensiones?

- Se separa de ganados a la gente de la carne cruda o poco cocinada, de la leche unpasteurized, o del agua contaminada.
- La gente puede también conseguir infectada consumiendo el producto crudo o jugo o la sidra unpasteurized que ha sido contaminada por el abono en el campo o por la carne de vaca cruda o los jugos crudos de la carne de vaca en la cocina.
- Una persona infectada puede separar la enfermedad a otras no pudiendo lavarse las manos bien después de un movimiento de intestino.

Diagnosis y tratamiento

- *E. coli* O157: H7 es diagnosticado probando una muestra de taburete de una persona enferma que usa una prueba especial.
- La diarrea entra generalmente lejos en algunos días sin el tratamiento. No utilice las medicinas de la contra-diarrea. Es importante beber el un montón de líquidos para prevenir la deshidratación (la pérdida flúida)
- Los antibióticos no se recomiendan para *E. coli* O157: Infección H7

Complicaciones potenciales:

Síndrome urémico hemolítico (HUS)

- El síndrome urémico hemolítico, o HUS es una complicación seria de *E. coli* O157: Infección H7

- HUS daña los riñones y los vasos sanguíneos
- La mayoría de la gente con *E. coli* O157: La infección H7 no desarrolla HUS
- HUS es más común en los niños jóvenes y los ancianos que tienen *E. coli* O157: Infección H7.

Prevención

- Carne picada y hamburguesa del cocinero a fondo.
- Carne cruda de la subsistencia separada de los alimentos preparados.
- Lave las manos, los contadores, y los utensilios con agua jabonosa caliente después de que toquen la carne cruda.
- Nunca coloque la carne cocinada del hamburguesa, picada, u otros alimentos preparados en las placas sucias que sostuvieron las empanadas crudas.
- Si le sirven la hamburguesa rosada en un restaurante, envíelo detrás para más lejos cocinar.
- Lave la fruta y los vehiculos a fondo debajo de la agua corriente, especialmente si no son cocinados.
- Lave las manos que usan a fondo el jabón y el agua caliente después de manejar la carne cruda, de usar el cuarto de baño, de ayudar a un niño en el cuarto de baño, o de cambiar los pañales.
- Lave las manos que usan a fondo el jabón y el agua caliente antes de preparar o de comer el alimento.
- Enseñe a niños cómo y cuándo lavarse las manos.
- Beba solamente la leche, el jugo y la sidra pasterizados.
- Cualquier persona con una enfermedad de la diarrea debe evitar de nadar en piscinas o los lagos públicos, de compartir baños con otros, y de preparar el alimento para otros.

**Divulgue todos los casos al
departamento de la salud pública
llamando 915-212-6520**

Ciudad de El Paso/ del departamento del programa de la salud pública/de la epidemiología
5115 Impulsión de El Paso • El Paso, Tejas 79905
(915) 212-6520 Fax (915) 212-0170
www.ephealth.com

