



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

# COMUNICADO

COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL



México, D.F., a 25 de marzo de 2013. No. 043.

## **DESDE INFECCIONES LEVES HASTA TIFOIDEA, RIESGOS POR CONSUMIR AGUA NO POTABLE**

- ***Bacterias, parásitos y virus son causantes de enfermedades gastrointestinales; niños, más vulnerables a deshidratación y diversas complicaciones***

Consumir agua no potable provoca el riesgo de contraer diversas infecciones gastrointestinales como diarrea, deshidratación y tifoidea, a consecuencia de las bacterias, parásitos y virus que ésta contiene, alertó Fernando Laredo Sánchez, especialista en medicina interna del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

Destacó que son los menores de edad los más vulnerables a sufrir este tipo de padecimientos, por lo que ante la detección de cualquier cuadro diarreico debe ser evaluado por su médico familiar.

El internista del Hospital de Especialidades del Centro Médico Nacional Siglo XXI explicó que los padres de familia deben estar alertas cuando sus hijos presentan dos o más evacuaciones consecutivas, para suministrar de inmediato Vida Suero Oral.

También, dijo, se debe suspender la ingesta de leche y trasladarlo al Servicio de Urgencias, ya que es importante mantener hidratado al menor en tanto se evalúa el caso y determina el tratamiento médico a seguir.

Hasta la década de los 90, recordó, las infecciones gastrointestinales eran la primera causa de muerte infantil en México. Actualmente, no sucede así gracias a las campañas de prevención del IMSS y a las medidas de higiene que se han tomado.

Aun cuando el agua que llega a los hogares sea potable, subrayó Laredo Sánchez, se debe dar mantenimiento frecuente a tinacos y cisternas, a fin de que el líquido conserve su calidad o bien, utilizar filtros que garanticen la confiabilidad del agua.

De lo contrario, precisó, si el vital líquido es para consumo humano se debe hervir durante tres minutos, enfriar y guardar en un recipiente tapado.

Finalmente, recomendó lavar frutas y verduras con agua y jabón, además se deben desinfectar con yodo o productos clorados aquéllas que se consumen crudas. Indicó que para evitar contraer enfermedades gastrointestinales se deben lavar las manos antes de comer y después de ir al baño, y procurar no comer en puestos callejeros.

--- o0o ---