



Ministero della Salute

LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO

in età pediatrica

Consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli alimenti pericolosi per bambini (0-5 anni)

ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI

**UVA**

Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza

**CILIEGIA**

Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti

**WURSTEL**

Tagliare in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)

**MOZZARELLA**

Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)

**POMODORINI E OLIVE**

Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli

**KIWI**

Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)



ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI

**GNOCCHI**

Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"

**PASTA**

Scegliere i formati più piccoli



SALVA UNA VITA

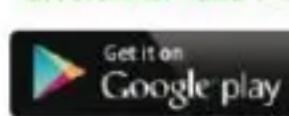
COME INTERVENIRE ASPETTANDO I SOCCORSI

SAI COSA FARE IN CASO DI EMERGENZA?

Salva una vita è un progetto che aiuta le persone ad affrontare in modo corretto un'emergenza sanitaria di primo soccorso. Consulta la sezione Pronto soccorso con le schede emergenze per adulto e bambino, e la sezione Video gallery per imparare le principali manovre.

DOWNLOAD DELL'APP

Consulta il sito e scarica gratuitamente l'app per smartphone, per sapere come intervenire mentre sei in attesa dei soccorsi



Le linee di indirizzo del Ministero della Salute sconsigliano fortemente fino all'età di 4/5 anni il consumo di caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti e snack simili (Rif. Principali regole per un pasto sicuro – preparazione degli alimenti)

ALIMENTI DURI E SECCHI

**CAROTE**

Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)

**FINOCCHIO CRUDO, SEDANO**

Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi

**ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO**

Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente



ALIMENTI APPICCICOSI O COLLOSI

**CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO**

Tagliare in piccoli pezzetti

**PROSCIUTTO CRUDO**

Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi

**BURRO, FORMAGGI DENSII**

Spalmare sul pane (evitare il cucchiaino)

**MELA, PERA**

Tagliare in pezzetti piccoli. Nel primo anno di vita del bambino, grattugiare

**PESCA, PRUGNA, SUSINA**

Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare

**FORMAGGIO**

Somministrare a piccoli pezzettini

**BANANA**

Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalati

**UVETTA E FRUTTA SECCA**

Tagliare in pezzetti piccoli



,,Chi salva un bambino, salva il mondo intero“