

# benvenuto

## SICUREZZA IN TAVOLA

www.manovredisostruzionepediatriche.com



### LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO IN ETA PEDIATRICA



Consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli  
alimenti pericolosi per bambini (0-5 anni)  
“Taglio alimenti per bambini in sicurezza”



„Chi salva un bambino, salva il mondo intero“

#### ALIMENTI SOLIDI O SCIVOLOSI



##### GNOCCHI

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



##### PASTA

Scegliere i formati piu' piccoli.



#### 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



**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



Il consumo di caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti e snack simili è fortemente sconsigliato fino all'età di 4/5 anni (Rif. Linee di indirizzo Ministero della Salute).

Principali regole per un pasto sicuro, preparazione degli alimenti)

# benvenuto

## SICUREZZA IN TAVOLA

„Chi salva un bambino,  
salva il mondo intero“

### 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 APPICCIICOSI 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 DENSI

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



#### UVA E FRUTTA SECCA

Tagliare in pezzetti piccoli

Da un'idea del Dott. **Marco Squicciarini**

Medico Volontario - Esperto in Rianimazione Cardiopolmonare di Base e Manovre Disostruzione Pediatriche

PER INFO CORSI: [WWW.TWOLIFE.EU](http://WWW.TWOLIFE.EU) / EMAIL: [INFO@TWOLIFE.EU](mailto:INFO@TWOLIFE.EU) / CELL: 335.662.0.668