Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica

Queste indicazioni seguono le linee guida del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità.

Alimenti molli o scivolosi



Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza.



Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti.



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



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).



Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli.



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

Alimenti solidi o scivolosi



Evitarne il consumo, soprattutto abbinati a formaggi che sciogliendosi creano l'effetto colla.



Evitarne i formati tondi e abbinare formati piccoli o in chicchi in alimenti con consistenze morbide (sugo, brodo).

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)



Alimenti duri e secchi



CAROTA

Tagliare nel senso della lunghezza in fette sottili o pezzi piccoli tenendo conto della dentizione del bambino. Evitare pezzi grandi e il taglio a rondella.



FINOCCHIO e SEDANO

Togliere i filamenti e tagliare nel senso della lunghezza in fette sottili o pezzi piccoli tenendo conto della dentizione del bambino. Evitare pezzi grandi.



Proporre tritata finemente o in crema (splamata su pane o simile) fino all'eruzione dei molaretti. Successivamente meglio sempre veicolare i pezzi piccoli in alimenti morbidi come lo yogurt. A dentizione completa, supervisionare sempre durante il consumo di frutta secca intera.

Alimenti appiccicosi o collosi



CARNE

Tagliare in piccoli pezzettini.



MELA e PERA

Tagliare nel senso della lunghezza in fette sottili o pezzi piccoli tenendo conto della dentizione del bambino. Evitare pezzi grandi.



Tagliare nel senso della lunghezza evitando formati tondi (rondelle). Quando saprà gestirla per intero, continuare a proporla sotto supervisione.



PROSCIUTTO CRUDO

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



PESCA, PRUGNA, SUSINA

Tagliare a spicchi sottili o pezzi piccoli tenendo conto della dentizione del bambino. Evitare pezzi grandi.



BURRO e FORMAGGI (REMOSI

Spalmare sul pane. Evitare il cucchiaino.



Somministrare a piccoli pezzettini.



È sempre preferibile veicolare i pezzi piccoli in alimenti morbidi come lo yogurt.

Questo contenuto è parte del volume Il libro dei bimbi a tavola, relativo alla pagina 47. © 2023 Gribaudo - IF - Idee editoriali Feltrinelli srl • Illustrazioni: Shutterstock Images