



Se acquisti **latte crudo** (non pastorizzato)
ricordati di seguire le indicazioni d'uso
e di farlo bollire prima del consumo



Se acquisti **formaggi e latticini**,
prediligi per il tuo bambino i prodotti
a base di latte pastorizzato
o trattato termicamente



**Segui le indicazioni in etichetta
per la preparazione e consumo
degli alimenti.**

Non far consumare ai bambini
impasti crudi di biscotti
torte o carni macinate prima della cottura



**PER MAGGIORI INFORMAZIONI
RIVOLGITI AL TUO PEDIATRA
O AI VETERINARI E MEDICI
DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DELLA TUA AUSL**



PROTEGGI IL TUO BAMBINO DALLE INFEZIONI DA STEC



SEGUI QUESTI SEMPLICI PASSI PER RIDURRE IL RISCHIO

Le infezioni da Escherichia coli produttore di Shiga tossina (STEC) sono rare ma possono causare malattie anche gravi nei bambini, soprattutto nei più piccoli. Si manifestano con diarrea (spesso con sangue), crampi addominali e vomito. Tu puoi far molto per prevenire l'infezione nei bambini!!



Se qualcuno in famiglia ha **problemi gastro-intestinali**, è bene evitare che tocchi gli alimenti e cucini. Dopo ogni scarica usare guanti e candeggina domestica per sanificare sanitari e superfici varie



Fontanelle, piscine e piscinette a casa e al mare migliorano il benessere dei bambini ma l'acqua non deve essere stagnante ma pulita e sempre fresca e sicura



Ricordati di lavare bene le mani e cambiare le scarpe dopo essere entrato in **contatto con gli animali e il loro ambiente**. Anche i bambini devono fare lo stesso



Lava taglieri, coltelli, utensili e piani di lavoro subito dopo aver maneggiato cibi crudi



Lava sempre le mani con acqua calda e sapone soprattutto dopo aver manipolato carni o legumi crudi, aver usato il bagno, cambiato pannolini. Controlla che anche i bambini piccoli si lavino le mani spesso e correttamente!



Cuoci bene tutti i cibi, soprattutto quelli a base di **verdure crude e carne bovina macinata (polpette, salsicce, hamburger)**. Assicurati che il cuore del prodotto non rimanga rosato e sia ben cotto. Evitare cotture al sangue



Quando cucini lava bene frutta e verdura e, nel frigo, tieni **gli alimenti crudi ben chiusi e** separati dagli altri pronti per il consumo

