

**In caso di DIARREA ACUTA  
EMORRAGICA (presenza anche minima  
di sangue nelle feci in corso di diarrea),  
accompagnata da dolore e/o crampi  
addominali**

**CHIAMA IL TUO PEDIATRA E COMUNICAGLI SE:**

- Ha visitato stalle, allevamenti, fattorie o agriturismi?
- Ha giocato con la terra vicino ad animali da pascolo o terreni concimati?
- Ha consumato yogurt, formaggi, gelati o latticini in malghe, agriturismi o caseifici artigianali?
- Ha consumato carni crude o poco cotte, verdure crude non lavate?
- Ha bevuto acqua o giocato in pozze o fontanelle durante gite in campagna o in montagna?
- Ha raccolto e consumato frutti di bosco?
- Ha viaggiato in paesi del mondo considerati a rischio per infezioni alimentari? (Es. Egitto, Tunisia, Marocco, Tanzania, Albania, Romania)



## Chi siamo

L'associazione "Il Trenino di Elia" è nata in seguito alla perdita del piccolo Elia, deceduto il 21 maggio 2024, a pochi giorni dal suo terzo compleanno, dopo aver sviluppato la Sindrome Emolitica Uremica, per aver consumato un prodotto caseario a latte crudo (non sottoposto a trattamenti termici per abbattere la carica batterica) contaminato da Escherichia Coli STEC.

A seguito di questo profondo dolore e di una promessa fatta al nostro bimbo, durante quei terribili 51 giorni di ospedale, ci siamo attivati per far sì che drammi simili non accadano più.

Il Trenino di Elia ODV - C.F. 95249420100 –  
n. repertorio RUNTS 164073  
[iltreninodielia@gmail.com](mailto:iltreninodielia@gmail.com) - [www.iltreninodielia.it](http://www.iltreninodielia.it)  
IBAN IT12 I 05034 31830 000000006578



ISTITUTO GIANNINA GASLINI

ISTITUTO PEDIATRICO  
DI RICOVERO E CURA  
A CARATTERE SCIENTIFICO

Genova

Target  
**One** Mission  
Vision  
**Center for HUS Prevention  
Control and Management**

IRCCS Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico  
Milano



## Proteggi il tuo bambino dalle infezioni alimentari che generano diarree emorragiche acute

Le infezioni alimentari che producono Diarrea Emorragica Acuta (DEA) sono dovute principalmente a: Campylobacter, Salmonella, Shigella, Escherichia coli produttore di Shiga tossina (STEC) e possono causare malattie anche gravi, come la Sindrome Emolitico Uremica (SEU), soprattutto nei bambini.

Si manifestano con diarrea (spesso con sangue), crampi addominali, vomito e possibile febbre.

**Puoi far molto per prevenire l'infezione nei bambini!!**



## Come ridurre il rischio?

LAVA spesso e con cura LE MANI usando acqua calda e sapone, in particolare dopo aver manipolato carni crude, legumi crudi, essere andato in bagno, cambiato pannolini.

Anche i bimbi devono lavarsi le mani spesso e correttamente, soprattutto dopo aver giocato all'aperto.



LAVA con cura LE MANI e CAMBIA LE SCARPE dopo essere entrato in contatto con gli animali ed il loro ambiente (es. fattorie, agriturismi, ricoveri per animali, ...)

Anche i bambini devono fare lo stesso.



LAVA TAGLIERI, COLTELLI, UTENSILI e PIANI di LAVORO SUBITO DOPO AVER MANEGGIATO CIBI CRUDI per evitarne la contaminazione.



LAVA bene FRUTTA e VERDURA prima di mangiarla e lavorala su un tagliere dedicato a questo prodotto.

SEPARA e CHIUDI bene gli alimenti CRUDI da quelli cotti e pronti al consumo, in particolare se conservati in frigorifero.



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

CUCINA BENE TUTTI I CIBI, soprattutto quelli a base di VERDURE CRUDE E CARNE BOVINA MACINATA (polpette, hamburger, salsicce). Assicurati che il cuore del prodotto sia ben cotto e abbia raggiunto una temperatura di almeno 75 °C (puoi aiutarti con termometro da cucina).

EVITA di far consumare ai bambini latte crudo non bollito e prodotti caseari "a latte crudo" freschi o di media

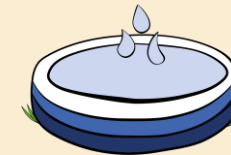


stagionatura ossia che non siano pastorizzati o che non abbiano subito trattamenti termici adeguati ad abbattere la carica batterica (UHT). Chiedi sempre con che tipo di latte è prodotto il latticino che intendiamo dare al bambino. Se abbiamo dei dubbi e non ci vengono chiariti, scartiamo il prodotto e acquistiamone uno a latte pastorizzato.

(I prodotti caseari "a latte crudo" con stagionatura oltre i 12 mesi non rientrano in queste restrizioni).

Segui le indicazioni in etichetta per la preparazione e consumo degli alimenti (es. confezioni surgelate, pollo, ...)

Fai bere al tuo bambino acqua sicura, o in bottiglia o proveniente dalla rete dell'acquedotto comunale. Evita acqua di fontanelle non controllate, nel dubbio falla bollire prima di fargliela bere.



L'acqua delle piscine o piscinette dove fai giocare il tuo bambino deve essere fresca e pulita e cambiata spesso



Se hai problemi gastro-intestinali evita di maneggiare e cucinare gli alimenti per tutta la famiglia. Fai attenzione a sanificare i sanitari dopo ogni scarica e le superfici con le quali vieni a contatto.

