



ELIMINE O CONTATO CRUZADO NO AMBIENTE ESCOLAR

Juntos pelo Cuidado Seguro da criança com alergia alimentar!

O que é contato cruzado?



O contato cruzado ocorre quando há transferência acidental, direta ou indireta aos alimentos, de contaminantes físicos, químicos ou biológicos prejudiciais à saúde humana, principalmente através de manipuladores, vetores, superfícies, utensílios, equipamentos ou outros alimentos, durante os processos de cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte, conservação ou serviço.

Como evitar na sua escola?

- Não prepare alimentos com o alérgeno junto aos alimentos sem alérgeno.
- Os utensílios para preparo dos alimentos sem o alérgeno devem ser separados.
- Não utilize a mesma esponja para lavar utensílios sem o alérgeno, separe uma exclusiva para este fim.
- Prefira materiais de vidro e inox, evite recipientes e utensílios de plástico, pois podem ser porosos e armazenar as proteínas do alimento que a criança tem alergia.
- Se o alimento a ser oferecido precisar ficar na geladeira, mantenha-o com uma tampa para que não ocorra contato acidental.



Um pouquinho pode fazer mal.

- Colabore para que a dieta de exclusão seja seguida corretamente.
- Crianças que apresentam reações alérgicas alimentares graves podem chegar ao quadro de anafilaxia em poucos minutos, com risco de morte.

Escolas/creches que fornecem refeições, com auxílio de uma nutricionista podem optar por um cardápio sem alérgenos para todas.

Cuidado Seguro

@LABQUALISEGUFF

