



settembre 2017

“Una Manovra per la Vita” compie 10 anni !

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

Si ringrazia il prof. Luciano Cavallo

Domenica 15 ottobre si terrà per il 10° anno la Manovra per la vita. A sottolineare l'importanza di questo decimo anniversario il 6 luglio sono state pubblicate le Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo a cura del Ministero della Salute, le prime in Europa.

La gravità del tema, con circa 1000 ospedalizzazioni all'anno in Italia(1), e una stima di circa 500 decessi all'anno in Europa, è indicato anche dalle 8 linee di indirizzo pubblicate nel mondo tra il 2000 e il 2012 (2), la maggior parte delle quali si rivolge alle famiglie e agli adulti responsabili della cura dei bambini. Quelle dell'AAP e della *Canadian Pediatric Society* forniscono però linee di indirizzo dirette anche all'industria alimentare e alle autorità preposte al controllo della sicurezza degli alimenti.

Su questa linea si è posto il Ministero della Salute, che pone particolare attenzione alla scelta, alla preparazione e somministrazione del cibo, oltre che ovviamente all'importanza dell'educazione al primo soccorso.

Tutte le Linee di Indirizzo pubblicate concordano su:

Età di maggior rischio tra 0 e 4 anni, a causa di:

- vie aeree di diametro piccolo e forma conoide (fino alla pubertà);
- scarsa coordinazione tra masticazione e deglutizione dei cibi solidi (che non è innata come per i liquidi);
- dentizione incompleta (i molari, necessari per ridurre il cibo in un bolo liscio, crescono intorno ai 30 mesi);
- frequenza respiratoria elevata
- tendenza a svolgere più attività contemporaneamente

Correlazione tra pericolosità degli alimenti e:

- **forma**, soprattutto tonda o cilindrica che favorisce il blocco nell'ipofaringe,
- **consistenza**: soprattutto alimenti duri, appiccicosi, fibrosi o comprimibili, come ad esempio i wurstel. Questi ultimi possono scivolare nelle vie aeree prima che il bambino riesca a morderli e adattarsi alla forma dell'ipofaringe, ostruendo il passaggio dell'aria
- **dimensioni**: gli alimenti grandi sono di difficile gestione durante la masticazione; quelli piccoli rischiano di finire nelle vie respiratorie prima che il bambino riesca a morderli

EMERGENCY

- Alcuni alimenti pericolosi possono essere offerti al bambino se preparati in maniera adeguata, attraverso:
 - Modificazione della forma (ad esempio tagliando gli alimenti cilindrici in listarelle, quelli tondi in quarti).
 - Modificazione della consistenza: eliminare nervature o filamenti, cuocere i cibi finché divengano morbidi devono essere preparati in maniera adeguata (descritta nei dettagli nel testo e nelle tabelle)
 - Riduzione delle dimensioni, tagliandoli in pezzi piccoli, tritandoli o grattugiandoli.
 - Frutta a guscio, semi, caramelle e gomme da masticare sono pericolosi indipendentemente dalla preparazione
- Eventuali posate di plastica devono essere dure e resistenti

Queste indicazioni sono condivise da tutte le Linee di Indirizzo. Quelle italiane si focalizzano soprattutto su:

Modalità di preparazione delle principali categorie di alimenti pericolosi

La Tabella 1 nelle Linee di Indirizzo Italiane indica la preparazione raccomandata per singoli alimenti a rischio

Regole comportamentali

- Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.
- Il bambino non deve mangiare mentre gioca, è distratto dalla tv o da videogiochi, corre o si trova in un veicolo in movimento (es. automobile).
- Creare un ambiente rilassato e tranquillo.
- Evitare distrazioni e non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
- Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia. Mai lasciare il bambino da solo mentre sta mangiando.
- Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.
- Non forzare il bambino a mangiare.
- Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.
- Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione

Industria alimentare e ristorazione

- In attesa dell'adozione di una normativa comunitaria, prevedere l'apposizione (su base volontaria) di etichette chiaramente riconoscibili dal consumatore che segnalino il pericolo sugli alimenti associati a rischio di soffocamento
- Adottare tutte le metodologie atte ad eliminare le caratteristiche degli alimenti che potrebbero associarsi a soffocamento.

- Prevedere l'obbligo per i ristoratori che forniscono pasti ad asili e scuole di rispettare le regole per la preparazione degli alimenti pericolosi (riportate nella Tabella 1 delle Linee di Indirizzo)

Asili e scuole

- **E' fortemente raccomandata la presenza costante di personale che abbia seguito un corso di disostruzione delle prime vie aeree**
- Importanza dell'educazione alla preparazione del cibo diffusa ai genitori e agli adulti responsabili della supervisione del bambino, soprattutto in ambiente scolastico
- I Pediatri di libera scelta, i medici di medicina generale, e ospedaliera, visto il loro contatto diretto con la popolazione, devono sensibilizzare le famiglie e indirizzarle alle scelte alimentari più appropriate per prevenire il rischio di soffocamento

Monitoraggio

- Il Centro di Monitoraggio Nazionale viene identificato nel Registro *Susy Safe*

Ministero della Salute

Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo

[Leggi](#)

1) *American Academy of Pediatrics (AAP), Canadian Paediatric Society, governi di Australia Meridionale, Nuova Zelanda, Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti ["Child and Adult Care Food Program" (CACFP), "Special Supplement Nutrition Program for Women Infants and Children" (WIC), "Commodity Supplemental Food Program" (CSFP)*