

Dr. Domenico Careddu
 Specialista in Pediatria
 Istruttore PBLIS-D (Pediatric Basic
 Life Support-Defibrillation)
 e BLS-D SIMEUP
 Istruttore PEARS (Pediatric
 Emergency Assessment,
 Recognition, and Stabilization)
 e SIMEUP

IL SOFFOCAMENTO nel BAMBINO

Cosa fare e cosa non fare in caso di ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo



Le statistiche indicano che una percentuale rilevante di morti accidentali in età pediatrica è dovuta al soffocamento causato dall'inalazione di un corpo estraneo.

La fascia di età più a rischio è quella al di sotto dei 4 anni di vita: per i bambini così piccoli, il soffocamento rappresenta la seconda causa di morte dopo gli incidenti del traffico.

La causa va ricercata nella conformazione anatomica ad "imbuto" delle vie aeree del bambino, nell'assenza di un buon coordinamento masticazione-deglutizione, nella dentizione incompleta e nella tendenza a portare alla bocca ogni oggetto.

Gli elementi che possono causare questa tragica evenienza sono per lo più cibi (mozzarelline, prosciutto, chicchi d'uva, noccioline, pomodorini, wurstel, etc.) e oggetti (parti di giocattoli, palline, palloncini sgonfi) che per la loro conformazione e consistenza possono ostruire le vie respiratorie.

Premesso che i **bambini non devono mai essere lasciati soli mentre mangiano**, occorre minimizzare il rischio di soffocamento tagliando accuratamente alcuni cibi: pomodorini, uva, carote (non a rondelle ma a julienne), wurstel (a pezzetti molto piccoli), prosciutto (eliminandone il grasso), olive (rigorosamente snocciolate), arachidi e nocciole.

Per quanto riguarda i giocattoli, è necessario scegliere quelli **omologati**, rispettando i limiti di età indicati per il loro utilizzo in sicurezza, ma anche e soprattutto evitare di lasciare "a portata di bambino" oggetti di uso comune quali monete, bottoni, bulloni, palline, palloncini sgonfi, pellicole di plastica, calamite colorate, farmaci e, non ultimo per importanza, batterie (in particolare quelle al litio).

In caso di inalazione accidentale di un corpo estraneo, **occorre valutare se l'ostruzione è parziale o completa.**

Se l'ostruzione è PARZIALE, il passaggio di aria è sufficiente ed il bambino tossisce, piange o parla: in tal caso non si deve mettere in atto alcuna manovra di disostruzione e la vittima va tranquillizzata ed incoraggiata assicurandosi di allertare i soccorsi.

Se l'ostruzione è **COMPLETA**, si tratta di una vera e propria emergenza che richiede la messa in atto di idonee manovre di disostruzione, differenziate a seconda che si tratti di un lattante o di un bambino, l'allertamento immediato dei servizi di soccorso avanzato e l'eventuale messa in atto delle manovre di rianimazione cardio polmonare (RCP), qualora si verifichi perdita di coscienza.

Nel lattante cosciente, le manovre di disostruzione consistono in 5 pacche dorsali alternate a 5 compressioni toraciche, da proseguire fino alla risoluzione dell'ostruzione [1].

Nel bambino cosciente, la manovra di disostruzione è costituita da compressioni addominali (Manovra di Heimlich), da proseguire fino alla risoluzione dell'ostruzione [1].

Sia nel lattante che nel bambino, qualora la manovra applicata non abbia successo, si verifica una perdita di coscienza che, come già accennato, richiede la messa in atto delle manovre di RCP.

Analizzando gli incidenti, emergono **alcuni errori**, purtroppo frequenti, che possono condizionare in modo negativo l'evoluzione dell'evento. Tra questi i più frequenti sono il tardivo allertamento dei servizi di emergenza (**118 o 112**), cercare di togliere con

le dita il corpo estraneo con il conseguente frequente incuneamento dello stesso, intervenire con manovre su ostruzioni parziali, lo scuotimento per i piedi del bambino, la somministrazione di alimenti non adatti per consistenza o dimensioni.

Averne consapevolezza, unitamente alla conoscenza delle corrette manovre di disostruzione (cosa fare e cosa non fare) e ad una attenta prevenzione, sotto fattori che possono contribuire a salvare la vita.

(*) È possibile visionare i video su come tagliare tutti i cibi pericolosi sul portale del Ministero della Salute (http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_7_0_1.jsp?lingua=italiano&menu=multimedia&p=video&id=1521)

[1] <https://www.youtube.com/watch?v=xrKlhBZDbaw>

Per i bambini al di sotto dei 4 anni di vita il soffocamento rappresenta la seconda causa di morte dopo gli incidenti del traffico.



RED DELICIOUS VAL VENOSTA, dono generoso di due amiche coccinelle

In Val Venosta il tempo scorre lento, tutto segue un altro ritmo e l'immensità del paesaggio conduce in una dimensione ricca di fascino e valori autentici che danno vita ad una quotidianità armoniosa scandita da fiducia, affiatamento, solidarietà, rispetto e cordialità degli abitanti venostani, qualità queste che confluiscono in un'unica e nobile virtù chiamata AMICIZIA.

Un'oasi di raffinata bellezza, cinta a Nord dal Gruppo dell'Ortles che con le sue imponenti cime protegge l'ambiente dalle correnti alpine mentre l'apertura a Sud della Valle permette l'ingresso di aria temperata.

Alle prime luci dell'alba l'atmosfera è frizzante e al sorgere del sole un dolce tepore riscalda l'intera vallata diffondendo nell'aria piacevoli profumi e intensi colori della natura. Qui AMICIZIA è condivisione di sapori come gustare insieme uno

strudel di mele o un piatto tipico, è riscoperta dei profumi della valle quando si ammanta di fiori bianchi si accende dei colori della primavera. AMICIZIA è arrampicarsi all'alba per raggiungere la vetta o semplicemente passeggiare con vecchi amici nei meleti.

AMICIZIA è il gioco dei bambini in un prato di velluto verde o la musica che si diffonde gioiosa nelle sagre dove tutto il paese si riversa.

Qui AMICIZIA diventa un dono generoso di due coccinelle, una rossa e una gialla, sinonimo di naturalità e bontà, e la RED DELICIOUS VAL VE-

NOSTA ne è il simbolo...

Gustosa, profumata, naturalmente bella, dalla forma allungata con cinque gobbe nella zona del calice e con una finissima polpa color bianco crema nella quale sono concentrati i sapori e i profumi di questo eccezionale territorio.

Il calore del sole dona alla Red Delicious Val Venosta un colore rosso acceso, le basse temperature della notte rallentandone la maturazione la rendono particolarmente croccante e l'aria frizzante ne intensifica il gusto conferendole un sapore dolce e rotondo.

Disponibile tutto l'anno, è buona sia cotta che cruda, ottima per la preparazione di dessert o di squisiti e dissetanti cocktails.

I melicoltori della Val Venosta coltivano la Red Delicious con amorevole cura e impegno costante proprio come si coltiva un'amicizia, quella vera e sincera che non conosce tempo.

