

in collaborazione con il Dott. **Marco Squicciarini**
Medico Esperto presso
"Consiglio Superiore di Sanità per le tecniche rianimazione cardio-polmonare pediatrica"
Rete Formativa Nazionale Salvamento Academy

I ristoranti e luoghi pubblici di somministrazione degli alimenti possono essere scenario di gravi problemi legati al soffocamento per ostruzione da cibo. Per questo, per primi in Italia, sentiamo la necessità di sensibilizzare il settore professionale sull'argomento. Cuochi, camerieri, insegnanti, gestori di mense, baristi sono coloro che per primi potrebbero, intervenendo tempestivamente e con competenza, cambiare la sorte di tante famiglie.



ATTRAVERSO LA FORMAZIONE BAMBINI SICURI A TAVOLA ANCHE NELLE SCUOLE DI ROMA

In questi 10 anni di attività formativa ed informativa sulle manovre di disostruzione pediatriche, due dati sono sempre rimasti costanti: circa il 70 % delle ostruzioni avviene a tavola con alimenti e un bambino a settimana perde la vita per ostruzione delle vie aeree.

La maggiore incidenza di fenomeni di soffocamento tra i bambini, rispetto agli adulti, è da attribuire anche alla loro peculiare conformazione anatomica (vie aeree conoidi fino alla pubertà e quindi più facilmente ostruibili) e, soprattutto tra quelli di età minore, alla immaturità neurologica che non rende i riflessi pronti come in un adulto.

Da qui la minore difesa se qualcosa va "di traverso".

Benché vi siano anche altri oggetti pericolosi soprattutto per i bambini (giocattoli, pile, bottoni, palline, tappeti delle penne), abbiamo visto che i rischi maggiori si incontrano a tavola soprattutto perché chi è vicino ai bambini non è preparato ad intervenire tempestivamente e, soprattutto, ad evitare errori fatali.

Da tali considerazioni e dall'incontro tra Marco Squicciarini ed Alfonso Pedevilla (della Pedevilla Spa, azienda che

opera nella ristorazione collettiva) a Roma è nato il progetto "PEDEVILLA SCUOLE SICURE" (in collaborazione con Cardiac Science) volto ad accrescere la sicurezza nelle scuole e a proteggere la vita di tanti bambini. L'azienda, oltre a donare un defibrillatore, ha investito nella formazione di tutto il personale dipendente e del personale delle scuole, ma anche nella formazione degli stessi genitori, non solo per renderli consapevoli della importante progettualità che protegge la vita dei loro figli, ma anche per creare sani moltiplicatori di quelle semplici manovre che dove arrivano fanno la differenza.

Ma ora entriamo nello specifico per comprendere insieme come questo innovativo progetto, sta rivoluzionando il mondo della ristorazione e della sicurezza a tavola.

Come accennato, per diverse ragioni sono proprio i più piccoli ad essere maggiormente esposti al rischio di soffocamento, ed è risultato quindi naturale ed altamente produttivo intervenire nell'ambiente scolastico e provvedere alla formazione di insegnanti, genitori e del personale addetto alla mensa, impiegato per il servizio di ristorazione nelle scuole.

La presenza della Pedevilla in oltre quaranta istituti scolastici ha consentito di avviare una formazione strutturale certificativa al BLS-D-PBLSD (rianimazione - disostruzione con uso del defibrillatore per bambini e adulti) e continua, al fine di ridurre i pericoli del soffocamento infantile: all'interno delle diverse strutture scolastiche sono stati avviati percorsi di informazione e corsi per manovre di disostruzione pediatrica antisoffocamento.

Tale iniziativa consente di intervenire esattamente nel luogo in cui i bambini spendono la maggior parte del loro tempo, di formare gli adulti che con loro sono maggiormente a contatto ed, infine, permette di accrescere la consapevolezza anche dei genitori circa le azioni maggiormente utili da compiere in questi casi.

Secondo l'esperienza, molto spesso è proprio l'inadeguatezza dei primi soccorsi a trasformare in fatali alcuni degli episodi di soffocamento: il timore diffuso è quello di poter aggravare la situazione; si preferisce quindi attendere l'intervento degli esperti.

Attraverso il progetto "Pedevilla Scuole sicure", ci si è adoperati per colmare un gap culturale in materia di educazione sanitaria e formazione al soccorso attivo.

Tale iniziativa assume una valenza ancora più meritoria in considerazione degli effetti moltiplicatori che è in grado di produrre accrescendo la sicurezza dei bambini nelle scuole, la professiona-

lità degli operatori e degli insegnanti che lavorano con loro e, non ultimo, la consapevolezza dei genitori sul fenomeno del soffocamento.

L'impegno in materia di soccorso antisoffocamento, oltre che con l'organizzazione di corsi ad hoc, è espresso anche dalla diffusione ed affissione di materiale informativo nelle sale dedicate alla ristorazione ed è integrato dall'implementazione di ulteriori procedure poste a tutela della salute e della sicurezza del bambino, come la fornitura di defibrillatori semi-automatici, per il cui utilizzo è addestrato con corsi di abilitazione sia il personale addetto alla mensa che quello scolastico.

Mediante queste attività formative si determina dunque un duplice risultato: aumenta la sicurezza dei bambini e cresce la diffusione di norme di pronto intervento corrette.

Progetti come questo sono un segno tangibile che arriva dall'imprenditoria in ambito della ristorazione, che avvalorano il fatto che i tempi sono maturi per modificare atteggiamenti e sensibilità verso questo tipo di formazione nell'interesse della protezione della vita che cammina di pari passo con una sana alimentazione che soprattutto nell'infanzia è di fondamentale importanza.

Speriamo che in futuro, nel momento in cui vi sarà da effettuare la scelta di chi dovrà occuparsi di ristorazione nelle scuole, sarà preso in grande considerazione anche il fattore formazione e manovre salvavita.



la natura dà i suoi succhi

GALVANINA Veg.it

100% SUCCO, 100% BIO, 100% CENTRIFUGATO, 100% FRUTTA E VERDURA, 100% SOLO ZUCCHERI DELLA FRUTTA, 100% UNICO, 100% FANTASTICO, 100% VEGGY, 100% FRUTTA DA BERE...

GALVANINA Fru.it

www.galvanina.com