

Oggetto: Prevenzione del soffocamento

Maggio 2012

Il soffocamento si verifica quando le vie respiratorie di una persona vengono ostruite da cibo o altri oggetti oppure quando nelle vie aeree penetrano sostanze liquide durante la deglutizione. È estremamente importante che tutti siano consapevoli dei pericoli legati al soffocamento e sappiano come evitarlo, nonché come reagire in caso di emergenza.

In caso di soggetto cosciente impossibilitato a tossire, parlare o respirare o di soggetto privo di sensi, è possibile presupporre l'ostruzione delle vie aeree. Ulteriori segni da osservare:

- È possibile che chi sta soffocando tenti di afferrare o stringere convulsamente la propria gola
- Pelle, labbra e unghie possono diventare rosse, quindi blu in seguito alla diminuzione dei livelli di ossigeno

Nel caso si verifichi un episodio di soffocamento, cercare immediatamente di liberare le vie aeree. Inoltre:

- Attivare i servizi di assistenza medica d'urgenza, attuare le procedure di primo soccorso ed effettuare la [manovra di Heimlich](#)
- Richiedere assistenza medica d'urgenza

La consapevolezza riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione del soffocamento. Il soffocamento può verificarsi a causa di:

- Oggetti quali monete, penne, tappi di pennarelli e palloncini presenti in una delle vie respiratorie
- Problemi di salute che interessano i riflessi di deglutizione e faringeo (ad es., paralisi cerebrale e altri disordini neuromuscolari, deficit neurologici, malattia da reflusso gastroesofageo e processo di invecchiamento)
- Assunzione di cibi o bevande troppo rapida, senza masticazione accurata oppure mentre si sta parlando o camminando
- Assunzione di cibi o bevande quando si è sotto gli effetti dell'alcol o di sedativi; alcuni medicinali, quali anticonvulsivi, farmaci psicotropi e sedativi possono causare difficoltà di deglutizione

I soggetti affetti da disturbi dello sviluppo devono essere valutati da un professionista competente per stabilire i livelli di consistenza più appropriati per alimenti e/o liquidi. Di seguito vengono riportate le consistenze degli alimenti normalizzate dalla OPWDD:

- Integri
- Tagliati su misura: pezzi da 2,5 cm (1 pollice), 1,2 cm (½ pollice), o 6 cm (¼ di pollice)
- Tritati: dimensioni di un chicco di riso e inumiditi
- Ridotti a purea: uniformi e cremosi, assenza di grumi e non troppo liquidi
- Anche i liquidi possono essere addensati fino a ottenere la consistenza di nettari, mieli o budini

La formazione degli assistenti deve includere:

- La preparazione di alimenti secondo le indicazioni delle diete specifiche

- Le procedure di primo soccorso, la rianimazione cardiopolmonare (CPR, Cardio Pulmonary Resuscitation) e la prevenzione del soffocamento

Ulteriori misure operative:

- Utilizzare in maniera appropriata e mantenere in buono stato le attrezzature di riabilitazione
- Assicurarsi che i soggetti siano seduti in posizione eretta mentre mangiano o bevono e che non stiano assumendo alimenti o bevande mentre si spostano su mezzi di trasporto
- Garantire misure di supervisione appropriate a tutti i soggetti durante l'assunzione di alimenti o bevande
- Ricordare che alcuni alimenti, quali carne (in particolare hot dog), pane bianco, popcorn, acini d'uva e burro di arachidi sono cibi di non facile deglutizione che possono aumentare le probabilità del verificarsi di un'emergenza per soffocamento

Per maggiori informazioni, visitare il sito

www.opwdd.ny.gov/opwdd_careers_training/training_opportunities/choking_prevention_training_resources.

HSA12 – 05/12