

[Il tuo nome e cognome]

[Il tuo indirizzo e recapiti]

[Nome della/del Dirigente scolastica/o]

Istituto Scolastico [Nome del Nido o della Scuola dell'Infanzia]

[Indirizzo della Scuola]

[Luogo, Data]

Oggetto: Raccomandazioni sulla somministrazione di caramelle in ambiente scolastico

Spettabile Preside,

Mi rivolgo a Lei in qualità di genitore di uno dei bambini che frequenta l'Istituto che coordina e dirige e con questa lettera desidero porre l'attenzione su una tematica di fondamentale importanza relativamente alla sicurezza dei più piccoli.

In particolare, mi riferisco alla somministrazione di caramelle in ambiente scolastico.

La tradizione di offrire dolci nelle scuole può avere radici profonde e questo tipo di condivisione può essere percepito come un gesto affettuoso o impiegato alla stregua di un vero e proprio premio. Tuttavia, come è noto, i bambini di età inferiore a 4/5 anni sono particolarmente vulnerabili al soffocamento da corpo estraneo a causa delle dimensioni ridotte delle loro vie aeree, della loro predisposizione ad esperire gli oggetti con la bocca e della loro capacità di masticazione e deglutizione ancora in via di sviluppo: ecco perché le caramelle di qualsiasi tipo e forma (ma in special modo quelle dure o gommosi), possono facilmente incastrarsi nella trachea, rendendo difficile, se non impossibile, respirare.

Riconosco che possa essere controintuitivo considerare la condivisione di caramelle come un potenziale rischio, specialmente per piccoli in età prescolare. Tuttavia quanto asserito non è solo una mia personale considerazione ma è riportato nelle Linee di Indirizzo Ministeriali, che sottolineano la casistica di fatalità legate alla somministrazione di alcuni alimenti per loro natura pericolosi. Ecco perché, alla luce dell'importanza di ridurre il rischio di soffocamento da cibo, ritengo sia essenziale reinterpretare la pratica di condividere questo tipo di alimenti negli ambienti scolastici, nell'interesse della sicurezza dei nostri bambini.

Allego, per maggiore completezza di informazioni, due documenti importanti e liberamente consultabili che elencano gli alimenti che rappresentano un rischio per il soffocamento, tra cui molte (se non tutte le) caramelle in commercio, compresi i lecca-lecca, i pop corn e le gomme da masticare:

- https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2618_allegato.pdf
- https://www.sipps.it/pdf/editoriale/manuale_di_nutrizione.pdf

Riporto, inoltre, le tabelle incluse nelle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, che ribadiscono le accortezze essenziali per salvaguardare i più piccoli:

Categorie principali di alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino a quando evitare la somministrazione dell'alimento	Preparazione raccomandata
Carote, wurstel, salsicce e altri alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima nel verso della lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Frutta secca a guscio, arachidi e semi vari	4-5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente, ridurre in farina o fornire sotto forma di creme 100% frutta secca.
Cereali e pseudocereali in chicco (es. orzo, mais, grano), in fiocchi (es. fiocchi di avena) o muesli		Tritare finemente e impiegare cereali spezzati. Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi a meno che non siano di piccole dimensioni (es. quinoa, miglio). Dopo l'anno l'impiego di farine di cereali dovrebbe essere saltuario.
Frutta disidratata ed essiccata (es. uvetta sultanina, albicocche secche, datteri)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.
Alimenti che si rompono in pezzi duri e dai bordi taglienti (es. cracker, biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare in pezzi di dimensioni ridotte.
Formaggi a pasta filata		Tagliare finemente.

<<< segue

Categorie principali di alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino a quando evitare la somministrazione dell'alimento	Preparazione raccomandata
Burro di arachidi e altri alimenti dalla stessa consistenza pastosa		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida alla pressione, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti e bucce.
Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora le verdure fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature più coriacee.
Carne e pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, ossicini e lisce.
Salumi e prosciutto		Tagliare in pezzi piccoli (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente.
Legumi		Cuocere fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta.
Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicco		Tritare finemente o ridurre in farina.

<<< segue

Categorie principali di alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino a quando evitare la somministrazione dell'alimento	Preparazione raccomandata
Caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4-5 anni	-

*Tabella modificata da: Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, 2017
Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la nutrizione.*

Come si evince, alimenti di uso comune possono essere opportunamente preparati per ridurre il rischio di soffocamento da cibo, ma le caramelle non seguono tali regole e la raccomandazione è quella di evitarne la somministrazione fino ai 4-5 anni di età.

In conclusione, invito la Struttura a formare i propri Operatori della sfera educativa e il Personale tecnico ad usufruire di un corso di manovre di disostruzione pediatrica per poter intervenire prontamente in caso si verificasse una situazione a rischio e ringrazio anticipatamente per l'attenzione e la comprensione, nella speranza che insieme possiamo costruire un ambiente scolastico più sicuro e salutare per tutti i nostri piccoli.

Distinti saluti,

[Il tuo nome e cognome]