



Advertisement

[HOME](#) | [NEWS](#) | [BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE](#)

BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE

Alicia Mascherpa 7 Agosto 2025

TEST E PSICHE

VITA DI COPPIA

FITNESS

ANIMALI

OROSCOPO



Jars with variety of pickled vegetables. Preserved food

🕒 Tempo di lettura: 2 min.

Sanihelp.it -In relazione ai recenti casi di sospetta intossicazione da botulino in Calabria e Sardegna, il professor [Carlo Alessandro Locatelli](#), Direttore del [Centro Antiveleni Maugeri](#) Pavia spiega che "È una malattia rara: in Italia si registrano circa 40 casi l'anno

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE

di intossicazione da **botulino**, un numero stabile da tempo e nella maggior parte dei casi dovuti a contaminazione di conserve casalinghe. I casi emersi in questi giorni appartengono a due cluster diversi. Nel primo evento avvenuto in Sardegna **il cibo responsabile è stato identificato e si tratta di una salsa industriale**. Il Ministero ha già diramato le allerte del caso attraverso le procedure che in Italia sono molto efficienti. Per il secondo evento in Calabria sono tuttora in corso analisi anche se tutti i pazienti hanno in comune un cibo consumato in un esercizio pubblico. I cibi vengono contaminati dalla tossina che il *Clostridium botulinum* produce in particolari condizioni".



Il **botulismo**, infatti, è un'intossicazione causata dalla tossina prodotta dal *Clostridium botulinum*, il veleno più potente conosciuto. I sintomi più comuni sono annebbiamento e sdoppiamento della vista (**diplopia**), dilatazione delle pupille (midriasi bilaterale), difficoltà a mantenere aperte le palpebre (ptosi), difficoltà nell'articolazione della parola (disartria), difficoltà di deglutizione, secchezza della bocca e delle fauci (**xerostomia**), stipsi. Nei casi più gravi può verificarsi una graduale perdita di forza nei muscoli di braccia, gambe e in quelli coinvolti nella respirazione, fino ad arrivare alla paralisi dei muscoli respiratori e rendere necessaria l'intubazione. I sintomi neurologici possono essere preceduti da manifestazioni gastroenteriche e compaiono con una latenza variabile da 6 ore a 7 giorni dall'ingestione del cibo contaminato. **Se non sopravvengono complicanze, la malattia è reversibile** anche se nei casi più gravi il recupero può essere molto lento.

"**La tossina botulinica non si vede e spesso non altera il sapore dei cibi**. L'antidoto è efficace nella fase iniziale dell'intossicazione, quando la tossina è ancora circolante. Mentre successivamente la tossina si lega ai nervi e il recupero è difficile e molto lento. La prevenzione è quindi fondamentale: sterilizzazione accurata, rispetto delle linee guida del Ministero della Salute e mai dare **miele** o conserve casalinghe ai bambini sotto l'anno" ricorda Locatelli.

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Get 100.000 Chips for free this Wednesday

Try the UKs favourite casino game

Lounge 777

Play Game

Il sistema di controllo alimentare in Italia è tra i più rapidi ed efficaci in Europa, con ritiri immediati dei lotti contaminati e verifiche capillari nei locali pubblici. In seguito a quanto verificatosi in Calabria e Sardegna, sono state distribuite dosi di antidoto verso gli ospedali che potrebbero essere interessati da altri casi.

Cosa fare**Seguire le linee guida (reperibili in rete) e di igiene per la preparazione dei cibi e delle conserve fatte in casa**

elaborate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con il Ministero della Salute, l'Università degli Studi di Teramo e il [Centro Antiveleni Maugeri](#) Pavia.

I sintomi a cui prestare attenzione

Se si ha il sospetto di aver ingerito cibo contaminato è bene **monitorare eventuali sintomi** quali annebbiamento e sdoppiamento della vista (diplopia), dilatazione delle pupille (midriasi bilaterale), difficoltà a mantenere aperte le palpebre (ptosi), difficoltà nell'articolazione della parola (disartria), difficoltà di deglutizione, secchezza della bocca e delle fauci (xerostomia), stipsi. I sintomi iniziali sono molto aspecifici e comuni: è pertanto importante sottoporsi ad un accurato esame clinico da parte di un medico.

Cosa fare in caso di sospetta ingestione di cibo contaminato? **Recarsi al Pronto Soccorso più vicino** o per le prime informazioni è possibile rivolgersi al [Centro Antiveleni Maugeri](#) Pavia al numero 0382 24444 (h24 - 7/7)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE

VIDEO SALUTE



TAGS BOTULINO CONSERVE INTOSSICAZIONE

ARTICOLI CORRELATI



NEWS

ECCO COME PORTARE I BAMBINI IN MONTAGNA IN SICUREZZA



DIETA

LA SETTIMANA DI FERRAGOSTO È ALL'INSEGNA DELL'ENOGASTRONOMIA



DIETA

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE

ULTIME NEWS



**ECCO COME PORTARE I
BAMBINI IN MONTAGNA IN
SICUREZZA**

13 Agosto 2025



**OCCHI, PROTEGGILI ANCHE
IN VACANZA**

13 Agosto 2025



**CALDO, STRATEGIE DI
SOPRAVVIVENZA**

13 Agosto 2025



**SALUTE ORALE, GLI
ITALIANI INVESTONO POCO**

13 Agosto 2025



GALLERY



LO SAPEVATE CHE...



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

SE CENANO SENZA TV

BOTULINO, COSA È IMPORTANTE SAPERE



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario