

SEGUICI SUI SOCIAL

 adnkronos.com/Archivio/cronaca/botulino-intossicazione-un-morto-diamante-cosenza_28F1SnWUCXEKNxXcVlxYpz



 L'ospedale Annunziata di Cosenza - (Ipa)
L'ospedale Annunziata di Cosenza - (Ipa)

Si tratta di un uomo di 52 anni e di una donna di 38 anni. Ci potrebbe essere anche un'altra vittima, sempre a Diamante in Calabria: atteso l'esito dell'autopsia. Altre 12 persone sono rimaste intossicate a Cosenza e 7 a Cagliari

Due morti per sospetta intossicazione da botulino. Un **uomo di 52 anni è deceduto in seguito a un malore accusato dopo aver mangiato un panino con salsiccia e broccoli a Diamante (Cosenza)**. Altre 12 persone (tra i 16 e i 50anni) sono rimaste intossicate, tutte ricoverate presso l'ospedale Annunziata di Cosenza.

Una donna di 38 anni è morta questa mattina all'ospedale Businco di Cagliari, da dove era stata trasferita dopo il ricovero al Brotzu, per intossicazione alimentare da botulino. Era in ospedale da fine luglio: con lei sono state ricoverate altre 7 persone.

Ci sarebbe anche **una seconda morte sospetta a Diamante per il caso botulino**, mentre sono **tre gli indagati**, a vario titolo, per omicidio colposo, lesioni personali colpose e commercio di sostanze alimentari nocive dalla Procura di Paola secondo quanto si legge sulla Gazzetta del Sud. La procura sottolinea che, secondo quanto si legge sul quotidiano, "gli indagati sono il commerciante ambulante Giuseppe Santonocito che avrebbe venduto il prodotto contaminato e i legali rappresentanti di due ditte che avrebbero fornito gli alimenti utilizzati per la preparazione dei prodotti venduti". Santonocito è stato ascoltato dai pm paolani alla presenza del suo avvocato, il furgone è stato sequestrato.

Quanto alla seconda morte sospetta, sul quotidiano si legge che "nella giornata di mercoledì si è verificato il decesso di una 45enne, Tamara D'Acunto. Il fratello della vittima ha presentato una denuncia in quanto anche **la donna avrebbe mangiato un panino con salsiccia e broccoli sott'olio dallo stesso venditore ambulante**, iscritto nel registro degli indagati dalla Procura della Repubblica di Paola anche per la scomparsa di Luigi Di Sarno, 53enne di Cercola. **La salma della donna sarà riesumata nei prossimi giorni e si procederà all'esame autoptico**".

Cosenza

Salgono a **12 i casi di intossicazione alimentare da botulino**. "Di questi **12 pazienti, 9 sono ricoverati nel reparto di Terapia intensiva e rianimazione e tre nel Pronto soccorso** dell'ospedale Annunziata sotto controllo e monitoraggio continuo. Due i pazienti intubati, una donna di 44 anni e un ragazzo di 16 anni ma ci tengo a dire che nessuno è in condizioni gravi". Così Vitaliano De Salazar, direttore generale dell'**Azienda ospedaliera Annunziata di Cosenza** fa il punto con i giornalisti sul cluster di intossicazione botulinica che si è verificato nelle ultime settimane sul lungomare di Diamante, dove tutte le vittime avrebbero acquistato presso un camioncino ambulante panini con broccoli. "Vista la sintomatologia - aggiunge De Salazar - si presume che abbiano mangiato tutti lo stesso cibo".

Sul caso indaga la procura di Paola guidata dal procuratore capo Domenico Fiordalisi, che ha istruito un'inchiesta e disposto il **sequestro dello street food truck**. "I primi due casi sono arrivati mercoledì scorso - ancora De Salazar - il tempo di incubazione della tossina botulinica va dalle 72 ore ai 7 giorni. Da subito abbiamo agito in sinergia con ministero della Salute, **Centro Antiveleni** nazionale di Pavia, Prefettura, Asl e 118. Un grazie al San Camillo di Roma per averci consentito l'utilizzo della piattaforma dell'elicottero del 118 per il trasporto delle scorte dei sieri autorizzate da ministero e **Centro antiveleni**. Un lavoro di squadra di cui siamo orgogliosi". Infine, una precisazione: "L'intossicazione alimentare da botulino è avvenuta qui da noi ma può succedere ovunque", conclude.

I pazienti, spiega all'Adnkronos Salute **Andrea Bruni**, direttore Uo Terapia intensiva e rianimazione dell'ospedale Annunziata di Cosenza, hanno tra i 16 e i 50 anni: "Sono trattati con terapia di supporto ma per 5 di loro è stato necessario **il ricorso all'antidoto contro il botulino**". "I pazienti in Terapia intensiva sono gravi - ammette Bruni - e per questo meritano un'attenzione particolare. Tempi di recupero? Impossibile stabilirli, dipende dalla quantità di tossina ingerita e dalla capacità di ciascuno di reagire ai danni provocati dalla stessa tossina. **La malattia, è bene ricordarlo, può causare anche la paralisi totale dei muscoli, compresi quelli per la respirazione**". "Autorizzati dal Centro nazionale antiveleni di Pavia disponiamo di altre 4 scorte di antidoto - aggiunge Bruni - Adesso dobbiamo aspettare che l'antidoto faccia effetto" per i pazienti trattati. "La sua efficacia si giudica sulla 'non progressione della malattia' che in genere avviene dopo 24 ore dalla somministrazione dell'antidoto", conclude.

Le misure eccezionali in Calabria

Il Dipartimento Salute e Welfare della Regione Calabria ha fatto sapere che come "misura eccezionale" sono state inviate scorte di antidoto all'ospedale Annunziata di Cosenza: "In seguito all'aumento dei casi sospetti di intossicazione da tossina botulinica,

verificatosi nella giornata di ieri nella nostra Regione, è stata attivata **la procedura d'emergenza prevista in questi casi**, che prevede la segnalazione immediata al **Centro antiveleni** di Pavia, unico centro nazionale deputato alla gestione del botulismo"

"Le prime due fiale, utilizzate per i primi pazienti, sono state inviate direttamente dalla Farmacia militare di Taranto. Tuttavia, con il progredire dei casi, si è resa necessaria un'ulteriore fornitura", si legge nella nota regionale. "Attraverso un'interlocuzione diretta tra l'ospedale Annunziata, il ministero della Salute e l'Istituto superiore di sanità (Iss), sono state inviate altre **sette fiale di antidoto da tenere come scorta presso la terapia intensiva dell'ospedale calabrese**. Nella giornata di ieri, per garantire una risposta ancora più tempestiva, è stata organizzata una missione straordinaria: la Regione Calabria, tramite Azienda Zero, ha messo a disposizione un velivolo del 118 che si è recato all'ospedale San Camillo di Roma, dove il ministero aveva nel frattempo centralizzato ulteriori fiale di antidoto per facilitarne la distribuzione".

Ma come funziona la 'filiera' dell'antidoto? "Nessuna Regione e nessun ospedale del Paese ha l'autorizzazione a conservare l'antidoto in proprie strutture - ha ricordato il Dipartimento Salute e Welfare della Regione Calabria nella nota - Siero che, invece, è nell'esclusiva disponibilità del ministero della Salute, che lo detiene in determinati luoghi sicuri e che lo distribuisce solo attraverso il **Centro antiveleni lombardo**". "Attualmente, l'Ospedale Annunziata dispone quindi di una scorta di antidoto", come "misura eccezionale dovuta alla situazione emergenziale, nonostante la prassi ordinaria non preveda che le strutture ospedaliere detengano direttamente il farmaco".

Cagliari

La donna morta a Cagliari, in ospedale da fine luglio insieme ad altre 7 persone tra cui un bambino di 11 anni da 10 giorni ricoverato al Gemelli, aveva mangiato cibo messicano durante una festa, in particolare un taco con salsa messicana a base di avocado durante la Fiesta Latina di Monserrato, nella città metropolitana di Cagliari. La donna era stata tra i primi ad accusare i sintomi dell'intossicazione alimentare dopo aver assunto la salsa guacamole direttamente da uno 'street food truck', e per questo ricoverata nel reparto di rianimazione dell'Azienda ospedaliera Brotzu, insieme ad altre 4 persone (già tutti dimesse dalla Neurologia) e a un bambino di 11 anni, da dieci giorni ricoverato al Gemelli di Roma dove - da quanto apprende l'Adnkronos Salute - sarebbe stato già sottoposto a intervento per garantirgli una respirazione più stabile e ridurre i rischi associati alla ventilazione meccanica prolungata, come infezioni e difficoltà nutrizionali. Ma per lui non sembra esserci nessun miglioramento significativo e i tempi del ricovero si annunciano lunghi.

Altre due pazienti, una donna di 62 anni e una ragazza di 14 anni, sono tuttora ricoverate nella rianimazione del Policlinico di Cagliari, "sono in condizioni stabili ma non gravi" riferisce una fonte sanitaria. Tutte le vittime dell'intossicazione da botulino sono di Cagliari e dell'hinterland.

Ministero: "Attivati subito protocolli in Sardegna e Calabria"

"A seguito di due importanti cluster di intossicazione botulinica che si sono verificati nelle ultime settimane in Sardegna e Calabria, il Dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie del Ministero della Salute ha immediatamente attivato tutti i protocolli sanitari". Lo sottolinea una nota del ministero della Salute.

"Il sistema di intervento ha reagito prontamente garantendo ai pazienti l'accesso tempestivo ai trattamenti antidotici salvavita - dichiara Maria Rosaria Campitiello, Capo dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie - La rapidità dell'intervento è stata possibile grazie alla rete capillare della Scorta strategica Nazionale Antidoti e Farmaci (Snaf) e alla collaborazione sinergica di tutti gli enti coinvolti. Ricordo che gli alimenti a rischio di tossina botulinica sono le conserve casalinghe preparate sottovuoto, in olio o acqua e, raramente, si tratta di prodotti industriali. Ecco perché è importante rispettare le regole previste per la corretta e sicura preparazione e conservazione degli alimenti".

L'Istituto superiore di Sanità "mantiene un ruolo centrale sia per la conferma diagnostica sui pazienti che per l'analisi degli alimenti sospetti. Il **Centro Antiveleni** di Pavia, riferimento nazionale per il Ministero della Salute, ha centralizzato tutte le diagnosi in collaborazione con medici d'urgenza, neurologi e rianimatori. Gli antidoti salvavita sono stati prontamente distribuiti grazie alla collaborazione del Deposito CRI Militare di Cagliari; Marina Militare di Taranto; Guardia Costiera di Napoli e Ospedali San Camillo Forlanini - prosegue la nota - L'Italia dispone di una rete di stoccaggio distribuita su tutto il territorio nazionale per garantire interventi rapidi. Prefetture, Forze dell'ordine, servizi 118 con elisoccorso e Croce Rossa collaborano costantemente per assicurare la tempestività dei trattamenti. Le indagini sui casi vengono condotte dai servizi per l'igiene degli alimenti delle Asl/Ats locali, supportati dal Sistema di allerta alimentare del ministero della Salute".

Centro **Maugeri** di Pavia: "In Italia 40 casi all'anno, ecco i sintomi"

In Italia si registrano circa 40 casi l'anno di intossicazione da botulino, un numero stabile da tempo e nella maggior parte dei casi dovuti a contaminazione di conserve casalinghe. E' una malattia rara". I recenti casi di sospetta intossicazione da botulino 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", avvenuto in Calabria, "sono tuttora in corso analisi anche se tutti i pazienti hanno in comune un cibo", si ipotizza un panino salsiccia e broccoli, "consumato in un esercizio pubblico", un food truck a Diamante. "I cibi vengono contaminati dalla tossina che il *Clostridium botulinum* produce in particolari condizioni". A fare il punto è **Carlo Alessandro Locatelli**, direttore del **Centro Antiveleni Maugeri** Pavia, realtà di riferimento in questo campo.

I sintomi? Il botulismo, si chiarisce in una nota diffusa dalla struttura, è appunto 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 - ricorda Locatelli -. 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". Il sistema di controllo alimentare in Italia, si sottolinea nella nota del **centro antiveleni**, 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.

© 2025 GMC S.A.P.A. di G. P. Marra – Piazza Mastai, 9 – 00153 Roma