

[HOME](#) > [SALUTE](#) > Botulino, cos'è e sintomi dell'intossicazione

Botulino, cos'è e sintomi dell'intossicazione



Photo by: Annette Riedl/picture-alliance/dpa/AP Images



LaPresse

8 Agosto 2025, 12:15



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Quella da **botulino** è una delle **intossicazioni** più pericolose per l'uomo. Si chiama **'botulismo alimentare'** la patologia neuro-paralitica causata dalle tossine dei clostridi, microrganismi prodotti sotto forma di spore in vari ambienti come il suolo, il pulviscolo atmosferico, gli alimenti. Il botulino è di fatto un **batterio**, una delle tossine più letali al mondo, "il veleno naturale più potente per l'uomo" anche se assunto in "piccolissime quantità", si legge sul sito dell'**Istituto Superiore di Sanità**.

Sintomi e dopo quanto tempo si manifestano

I primi **sintomi** possono comparire fra le 6 ore e i 15 giorni dopo **il consumo dell'alimento contaminato**. Tuttavia, nei casi di botulismo alimentare che si verificano in Italia la sintomatologia compare mediamente nell'arco di 24-72 ore. Più precoce è la comparsa dei sintomi più severa sarà la malattia. Sono "annebbiamento e sdoppiamento della vista" e "difficoltà" nel "mantenere aperte le palpebre", nell'articolare la "parola" nel deglutire, secchezza della bocca e delle fauci. Con possibili esiti mortali. In molti casi compare anche la ritenzione urinaria. Nelle forme più gravi si assiste all'insufficienza respiratoria che può avere esito fatale per blocco della conduzione nervosa ai muscoli responsabili della respirazione. L'Istituto Superiore di Sanità descrive così il "botulismo alimentare" che può colpire a tutte le età e non è trasmissibile da persona a persona.

Come si cura e tempi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COS'È E SINTOMI DELL'INTOSSICAZIONE

La malattia, se diagnosticata in tempo, si risolve in tempi che possono variare da qualche settimana ad alcuni mesi con terapie di supporto alla ventilazione e la decontaminazione intestinale con carbone attivo. Nei casi più gravi può essere necessario – scrive sempre l'Iss – il ricorso alla ventilazione assistita nonché alla nutrizione parenterale. La terapia specifica consiste nella somministrazione di un **siero iperimmune**. Tale siero di antitossine botuliniche, distribuito dal ministero della Salute tramite la rete della scorta nazionale antidoti, deve essere somministrato in prima possibile, senza attendere gli esiti della diagnosi di laboratorio e in ambiente controllato. Pertanto il paziente affetto da botulismo necessita del **ricovero ospedaliero**, possibilmente in terapia intensiva. L'importante è diagnosticare in tempo la malattia che “soprattutto all'esordio, può essere confusa con altre patologie a carico del sistema nervoso”.

Nonostante la malattia possa essere **mortale**, se diagnosticata in tempo si risolve totalmente in tempi che possono variare da qualche settimana a diversi mesi. Il trattamento comprende la terapia di supporto alla ventilazione e la decontaminazione intestinale con carbone attivo. Nei casi più gravi può essere necessario il ricorso alla ventilazione assistita nonché alla nutrizione parenterale. La terapia specifica consiste nella somministrazione di un siero iperimmune. Tale **siero di antitossine botuliniche**, distribuito dal ministero della Salute tramite la rete della scorta nazionale antidoti, deve essere somministrato in prima possibile, senza attendere gli esiti della diagnosi di laboratorio e in ambiente controllato. Pertanto il paziente affetto da botulismo necessita del ricovero ospedaliero, possibilmente in terapia intensiva.

Che cosa provoca il botulino?

La malattia originariamente prende il nome dal termine latino botulus (salsiccia) perché la sua descrizione fu associata inizialmente al consumo di salsicce preparate in casa. Tuttavia, almeno in Italia, la maggior parte dei casi di **botulismo** è correlata al consumo di **prodotti di origine vegetale**. La condizione essenziale per lo sviluppo delle tossine negli alimenti è “l'assenza di ossigeno”. “Gli alimenti freschi (insalata, pane, pasta) non sono a rischio botulismo” mentre sono a rischio, invece, le **conserve** e le **semi-conserve** non acide o che non hanno subito trattamenti di acidificazione/fermentazione. “Le conserve di produzione industriale generalmente non sono pericolose perché le tecnologie di produzione sono ben standardizzate e consentono il controllo dello sviluppo e della tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Le **conserve effettuate in ambito domestico** sono più pericolose perché spesso vengono effettuate seguendo ricette tramandate nel tempo e rivisitate per ridurre il quantitativo di agenti protettivi (in primis aceto e sale), senza alcun fondamento scientifico”. Per la preparazione e la conservazione dei cibi preparati in casa sono state elaborate delle linee guida, consultabili online, dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'ISS in collaborazione con il Ministero della Salute, l'Università degli Studi di Teramo e il **Centro Antiveleni** di Pavia.

© Riproduzione Riservata

ULTIME NOVITÀ

CRONACA

Poste: già 90mila richieste negli uffici postali per rilascio passaporti

ESTERI

Gaza, Israele diffonde video di raid su postazioni di Hamas

ESTERI

Israele verso occupazione Gaza City, cosa sappiamo oggi del piano: dove andranno gli abitanti, la carestia

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COS'È E SINTOMI DELL'INTOSSICAZIONE

SALUTE

Botulino, cos'è e sintomi dell'intossicazione



Abbonati ora al nostro **Archivio** e avrai
accesso a un'ampia **libreria di**
immagini e video

ABBONATI ORA →



P.I. 06723500010 – Copyright: © LaPresse – Tutti i diritti riservati



LA NOSTRA REALTÀ

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO, COS'È E SINTOMI DELL'INTOSSICAZIONE

Chi Siamo

Il Presidente

Il Team

Codice Etico

SERVIZI E OFFERTE

Fotografia

Video News

I Nostri Clienti

PARTNERSHIP

Partner

AP.org

Olycom.it

INFORMAZIONI E UTILITY

Privacy

Copyright

Disclaimer

Pubblicità

CONTATTI

Contatti

Lavora Con Noi

ESTERI

LaPresse.it

LaPresse.us

fr.LaPresse.it

ma.LaPresse.it

ar.LaPresse.it

Sedi in Italia

Milano, Roma, Torino, Firenze, Napoli, Verona, Treviso, Oristano, Messina, Lamezia Terme

Sedi nel mondo

New York, Washington, Miami, Bruxelles, Londra, Parigi, Berlino, Madrid, Varsavia, Praga, Ginevra, Vienna, Casablanca, Tokyo, Hong Kong

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario