

BOTULINO: CRESCE LA PREOCCUPAZIONE TRA I CITTADINI, ECCO COME SCONGIURARLO

SALERNO TODAY

SALUTE

Botulino: cresce la preoccupazione tra i cittadini, ecco come scongiurarlo

Dopo i casi registrati a livello nazionale, risulta utile approfondire l'argomento per la prevenzione

**Marilia Parente**

Giornalista SalernoToday

10 agosto 2025 17:32



foto archivio

Riflettori puntati sui tragici eventi legati al botulino, registrati negli ultimi giorni nel nostro Paese. Risulta, dunque, utile, servirsi delle informazioni messe a disposizione dall'**Istituto Superiore della Sanità** in merito alla malattia neuro-paralitica causata dalle tossine dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Per iniziare, occorre sottolineare che tali microrganismi sono ubiquitari e si possono ritrovare, principalmente sotto forma di spora, in molteplici ambienti come il suolo, i sedimenti marini e lacuali, il pulviscolo atmosferico e gli alimenti. Le spore sono forme di resistenza che il microrganismo adotta in condizioni avverse. Gli consentono di rimanere quiescenti per lunghi periodi (anche diversi decenni) e di trasformarsi in cellule vegetative non appena le condizioni ambientali diventano favorevoli. Le condizioni favorevoli per lo sviluppo dei clostridi produttori di tossine botuliniche sono assenza di ossigeno, nonché substrati non troppo acidi ($\text{pH} > 4.6$) e che contengono elevate quantità di acqua libera

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO: CRESCE LA PREOCCUPAZIONE TRA I CITTADINI, ECCO COME SCONGIURARLO

(l'acqua che può essere utilizzata dal microrganismo per svolgere le sue funzioni vitali – in gergo si chiama activity water e il valore limite al di sotto del quale il botulino non riesce più a svilupparsi è di 0,935) e substrati contenenti fonti di proteine consistenti (perché questi microrganismi non sono in grado di sintetizzare tutti gli amminoacidi).

Il botulismo alimentare può colpire a tutte le età e non è trasmissibile da persona a persona. Solitamente i sintomi si manifestano da poche ore a oltre una settimana dopo il consumo dell'alimento contaminato (6 ore 15 giorni). Tuttavia, nei casi di botulismo alimentare che si verificano in Italia la sintomatologia compare mediamente nell'arco di 24-72 ore dopo il consumo dell'alimento contaminato. Ovviamente più precoce è la comparsa dei sintomi più severa sarà la malattia.

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.

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. La sintomatologia caratteristica del botulismo ha una progressione simmetrica (interessa sia l'emisfero destro che quello sinistro del corpo) e discendente (dalla testa, al collo, al torace, fino alla paralisi degli arti) e si manifesta con una paralisi flaccida. 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.

Diagnosi

La diagnosi del botulismo è essenzialmente clinica e si basa sull'attenta osservazione dei segni clinici e dei sintomi riferiti dal paziente, nonché della sua storia alimentare. Soprattutto all'esordio, la malattia può essere confusa con altre patologie a carico del sistema nervoso come la sindrome di Guillain-Barrè, miastenia gravis, sindrome di Eaton Lambert, paralisi provocata da zecche, avvelenamento da biotossine presenti nei mitili. Il sospetto diagnostico formulato dal medico, per poter diventare diagnosi definitiva deve essere confermato in laboratorio. La diagnosi di laboratorio consiste nella ricerca delle tossine botuliniche nel sangue, nelle feci e nei residui alimentari consumati dal paziente, nonché nella determinazione dei clostridi produttori di tossine botuliniche nelle feci e nei residui alimentari. Possono essere di supporto alla diagnosi alcuni test strumentali come l'elettromiografia. Le analisi biochimiche e cliniche generalmente non danno risposte suggestive.

L'arma del botulino: le tossine

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULINO: CRESCE LA PREOCCUPAZIONE TRA I CITTADINI, ECCO COME SCONGIURARLO

Le tossine botuliniche sono gli agenti che causano il botulismo, a prescindere dalla forma della malattia. A livello biochimico sono proteine globulari che si disattivano al calore (diversamente dalle spore che sono molto resistenti ai trattamenti termici) e che vengono considerate il veleno naturale più potente per l'uomo. L'assunzione di piccolissime quantità di alimenti contaminati con le tossine botuliniche può provocare la malattia e addirittura essere fatale, per questo motivo si sconsiglia di assaggiare gli alimenti nel sospetto che siano contaminati.

La prevenzione e il controllo del botulismo

Dal momento che le spore dei clostridi produttori di tossine botuliniche sono ubiquitarie, possono contaminare anche gli alimenti e le materie prime di partenza. Tuttavia, non tutti gli alimenti sono a rischio botulismo. Un prodotto alimentare è a rischio botulismo se in esso le spore dei clostridi produttori di tossine botuliniche possono trovare le condizioni per la germinazione e lo sviluppo vegetativo. Le tossine botuliniche, infatti, vengono prodotte durante la moltiplicazione del microrganismo. Dal momento che una delle condizioni imprescindibili affinché le spore siano in grado di svilupparsi è l'assenza di ossigeno, gli alimenti freschi (insalata, pane, pasta, ecc.) non sono a rischio botulismo. 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. In Italia, gli alimenti di produzione domestica che maggiormente sono responsabili dei casi di botulismo sono le olive nere in acqua, le conserve di funghi sott'olio, le conserve di cime di rapa, le conserve di carne e di pesce (soprattutto tonno).

Le conserve

Per preparare conserve vegetali sicure anche a casa è necessario cuocere le verdure in una soluzione contenente acqua e aceto in uguale percentuale, invasare le verdure, eventualmente aggiungere l'olio e pastorizzare dopo aver chiuso il barattolo. La pastorizzazione è un trattamento termico che può essere effettuato a livello domestico immergendo completamente il vasetto pieno e chiuso ermeticamente, in acqua che poi si porta a bollore per un tempo che deve essere proporzionale alla grandezza del vasetto. Per vasi da 350-400 g possono essere sufficienti 15-20 minuti di trattamento. Marmellate e confetture dovrebbero essere invece preparate utilizzando frutta e zucchero in parti uguali. Se si riduce il quantitativo di zucchero deve essere aggiunto succo di limone in quantità tale da rendere la frutta sufficientemente acida ($\text{pH} < 4.6$) da bloccare lo sviluppo dei clostridi produttori di tossine botuliniche. Le olive e gli altri prodotti in salamoia per essere sicuri dovrebbero essere preparati utilizzando 100 g di sale ogni litro di acqua. Si deve evitare la preparazione casalinga di conserve di carne o di pesce. Questi prodotti non possono infatti essere acidificati o trattati con quantità di sale o zucchero idonee a bloccare lo sviluppo e la tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche. La loro sicurezza è subordinata alla distruzione di tutte le spore eventualmente presenti, applicando un processo termico denominato sterilizzazione. Questo processo si effettua con vapore surriscaldato alla temperatura di 121°C ed alla pressione di 2 atmosfere e non può essere condotto con gli strumenti normalmente presenti nelle cucine domestiche. Attualmente è possibile reperire in commercio degli strumenti denominati "canners" che sono una sorta di pentola a pressione più sofisticata. Questi strumenti sono idonei alla sterilizzazione a 121°C , tuttavia devono essere utilizzati soltanto se si dispone di ricette standardizzate e validate, per evitare di applicare trattamenti termici troppo deboli (che non distruggerebbero le spore rendendo gli alimenti potenzialmente pericolosi) o troppo elevati (che provocherebbero la possibile perdita delle caratteristiche organolettiche, sensoriali e nutrizionali dell'alimento trattato).

In questo ultimo periodo si stanno inoltre diffondendo dei contenitori per la conservazione degli alimenti sottovuoto. Questi contenitori sono molto utili, tuttavia possono nascondere delle insidie se gli alimenti ivi riposti non sono

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

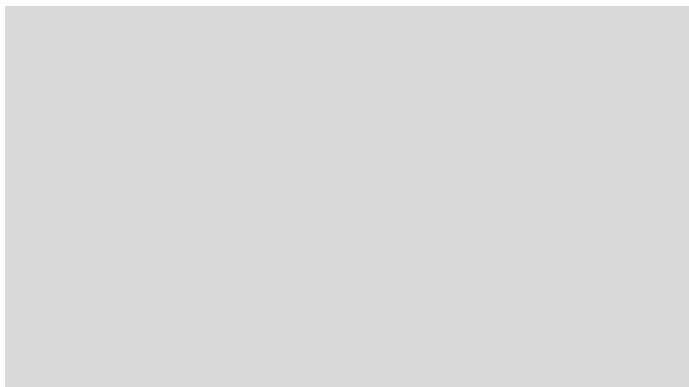
BOTULINO: CRESCE LA PREOCCUPAZIONE TRA I CITTADINI, ECCO COME SCONGIURARLO

conservati in frigorifero. Nel caso in cui si utilizzassero per la conservazione di alimenti da portare nel luogo di lavoro per il pranzo, dovrebbero essere trasportati (soprattutto in estate) all'interno di borse termiche raffreddate con i "siberini" e poi posti in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico si consiglia di consultare le linee guida elaborate 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 Antiveneni](#) di Pavia.

© Riproduzione riservata

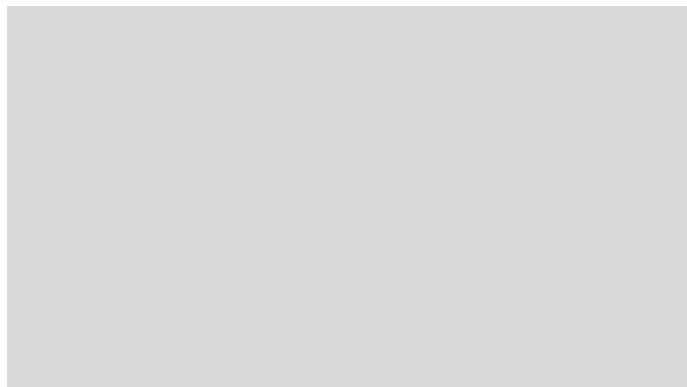
Si parla di **botulino**

In Evidenza



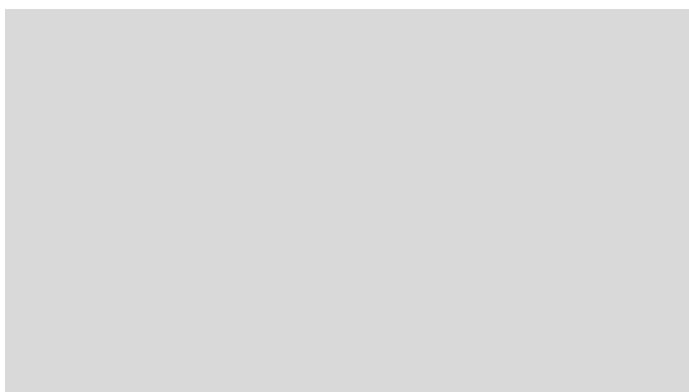
SALUTE

Tumore alla prostata: 3 mila nuove diagnosi all'anno in Campania, ecco i Centri specializzati



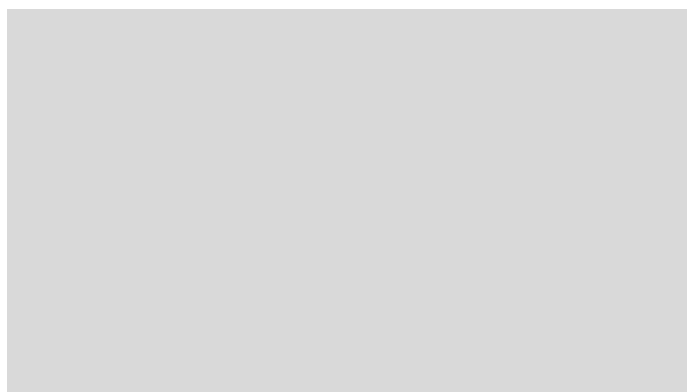
SALUTE

Ospedali Ruggi, paziente salvato grazie all'intervento della Farmacologia Clinica



SALUTE

"Il melanoma, un tumore in costante crescita": a Salerno dermatologi a confronto



SALUTE

"New Trend and Current Standards in Coloproctology": convegno con chirurghi e coloproctologi di fama internazionale

Potrebbe interessarti

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

SALERNO TODAY


Torna su



© Copyright 2011-2025 - SalernoToday supplemento al plurisettimanale telematico NapoliToday reg. tribunale di Roma n. 96/2010 - P.iva 10786801000

Citynews spa - Viale Stelvio 70, 20159 Milano

CANALI

[Ultime notizie](#)

[Cosa fare in città](#)

[Zone](#)

[Guide Utili](#)

[Segnalazioni](#)

[Ultime Notizie Italia](#)

LINK UTILI

[La Redazione](#)

[Codice di condotta](#)

[Condizioni Generali](#)

[Informativa Privacy](#)

[Consensi Privacy](#)

[Help](#)

Pubblicità sulle nostre testate?

[Richiedi info](#)



Edizioni locali 

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario