id: 000001186

Data pubblicazione: 10/08/2025
Apri il link
Ave: €. 26

virtuquotidiane.it

Cronaca 10 Ago 2025 09:07

Perché il botulino è un rischio e come difendersi. Manipolazione e conservazione degli alimenti punti critici

foto Pixabay

PAVIA – Dopo i tre morti tra Calabria e Sardegna a causa del botulino, torna d'attualità il tema del batterio che si sviluppa in alcuni alimenti e i cui rischi dovrebbe conoscere a fondo chiunque manipola alimenti – non fosse altro per la formazione obbligatoria che interessa tutti i possessori di tesserino sanitario e chi gestisce un'attività di somministrazione.

Il focolaio di intossicazioni alimentari che ha avuto come epicentro Diamante, località turistica sulla costa tirrenica cosentina, ha provocato due vittime e oltre 12 persone ricoverate in prognosi riservata nell'ospedale di Cosenza, due delle quali in gravi condizioni, dopo aver consumato cibo in un food truck.

La terza vittima è invece una 38enne che in Sardegna è rimasta intossicata a fine luglio: era stata tra i primi ad accusare i sintomi dopo avere mangiato della salsa guacamole durante la Fiesta Latina a Monserrato, in provincia

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

di Cagliari, che si è tenuta dal 22 al 25 luglio. E il Codacons ha già annunciato un'azione legale in favore di tutti i cittadini coinvolti.

Carlo Locatelli

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 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 appartengo 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),

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

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.

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.

Come si sviluppa

L'Italia è tra i Paesi più colpiti in Europa dalla malattia.

Dal 2000 a oggi, sono stati confermati oltre 400 casi e secondo i dati dello European Centre for Disease Prevention and Control (Ecdc) nel quinquennio 2018-2022 il nostro Paese è stato 4 volte su 5 in cima alla classifica dei contagi nel vecchio continente.

La malattia è causata da tossine prodotte da batteri, in particolare il Clostridium botulinum, un agente che si trova ovunque nell'ambiente e che può contaminare gli alimenti. Trova le condizioni ideali per proliferare nei cibi inscatolati o conservati – soprattutto in quelli preparati in casa – se non opportunamente preparati.

Per questo la prima strategia per evitare la patologia è prestare cura nella preparazione delle conserve: la regola generale è che "a livello domestico non bisogna preparare conserve di pesce o carne né tutte quelle conserve in cui non è possibile praticare l'acidificazione con il succo di limone o con l'aceto di vino oppure la conservazione con l'aggiunta di sale o zucchero", spiega **Fabrizio Anniballi**, responsabile del Centro nazionale di riferimento per il botulismo all'Istituto Superiore di Sanità.

Dunque, sì a marmellate e confetture; sì anche ai prodotti in salamoia, come le olive, o alle verdure che vengono sbollentate in aceto. Via libera anche alle conserve di pomodoro. No, invece, alla carne e al pesce conservati.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Se la tossina è presente in un alimento, basta una piccolissima quantità per scatenare l'intossicazione, che "produce una paralisi discendente che dalla testa tende a diffondersi verso il basso", illustra **Paolo Maurizio Soave**, responsabile del Centro Antiveleni della Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli Irccs di Roma.

Il primo sintomo è la stitichezza. Poi compare la secchezza delle fauci, che può essere così intensa da non riuscire a parlare. Successivamente si hanno disturbi agli occhi: un abbassamento delle palpebre, visione doppia, offuscamento della vista. In presenza di questi sintomi è bene rivolgersi al pronto soccorso o contattare un centro antiveleni.

Temporeggiare espone al rischio di incorrere in conseguenze più severe, come i problemi di deglutizione e respiratori che possono portare alla necessità di intubare il paziente. Il trattamento è finalizzato, da una parte a controllare i sintomi e sopperire alle funzioni danneggiate (per esempio l'incapacità di alimentarsi), dall'altra a combattere la tossina con un siero di antitossine botuliniche. L'antidoto, però, non è curativo. Serve a impedire la progressione della tossina. In genere il recupero è buono, ma i tempi sono piuttosto lunghi e possono variare da qualche settimana a diversi mesi.

Il vademecum

Come prevenire il botulismo? 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 (attivo h24 sette giorni su sette).

Scarica in PDF

Sostieni Virtù Quotidiane

Puoi sostenere l'informazione indipendente del nostro giornale donando un contributo libero.
Cliccando su "Donazione" sosterrai gli articoli, gli approfondimenti e le inchieste dei giornalisti e delle giornaliste di Virtù Quotidiane,

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

aiutandoci a raccontare tutti i giorni il territorio e le persone che lo abitano.

Donazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

VQ COMUNICAZIONE

Redazione Sostieni Virtù Quotidiane

Dichiarazione sulla Privacy (UE) Cookie Policy (UE)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario