

BOTULISMO, ATTENZIONE ALLE CONSERVE FATTE IN CASA: QUALI SONO I SINTOMI

MAMME MAGAZINE

≡ MENU



Botulismo, attenzione alle conserve fatte in casa: quali sono i sintomi

Powered by  EVOLUTION GROUP

Parla il professor [Carlo Alessandro Locatelli](#), direttore del [Centro Antiveleni Maugeri Pavia](#)

di Angelica Amodei



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO, ATTENZIONE ALLE CONSERVE FATTE IN CASA: QUALI SONO I SINTOMI

In merito ai casi di sospetta intossicazione da botulino segnalati in Calabria e Sardegna, il professor **Carlo Alessandro Locatelli**, direttore del **Centro Antiveneni Maugeri** Pavia, rassicura: “Non si tratta di un'emergenza, ma è fondamentale mantenere **alta l'attenzione** soprattutto nella preparazione delle **conserven domestiche**”. Il botulismo alimentare è una malattia rara, con circa **40 casi l'anno in Italia**, numero stabile da tempo. Nella maggior parte dei casi l'intossicazione è legata a conserve casalinghe mal preparate.

I due episodi recenti appartengono a cluster distinti. In **Sardegna**, il cibo responsabile è già stato identificato: si tratta di una salsa industriale, per la quale il Ministero della Salute ha attivato immediatamente le procedure di allerta e ritiro, che in Italia risultano tra le più rapide ed efficaci in Europa. In **Calabria**, invece, sono ancora in corso le analisi, ma si sospetta una contaminazione avvenuta in un esercizio pubblico, dove tutti i pazienti coinvolti avrebbero consumato lo stesso alimento.

Cos'è il botulismo e quali sono i sintomi?

Il botulismo è causato dalla tossina prodotta dal **Clostridium botulinum**, considerata uno dei veleni più potenti conosciuti. I sintomi neurologici si manifestano in genere tra le 6 ore e i 7 giorni dall'ingestione di cibo contaminato e comprendono:

Visione offuscata o doppia (diplopia)

Dilatazione delle pupille (midriasi bilaterale)

Difficoltà a tenere aperte le palpebre (ptosi)

Disturbi del linguaggio (disartria)

Difficoltà nella deglutizione

Bocca secca e stitichezza

Nei casi più gravi si osserva un indebolimento progressivo dei muscoli, fino alla paralisi respiratoria, che può rendere necessaria la ventilazione assistita. Il decorso è reversibile se non insorgono complicanze, ma la ripresa può essere lenta. “**La tossina non si vede, non ha sapore né odore**. L'antidoto è efficace solo se somministrato nella fase iniziale, quando la tossina è ancora in circolo. Dopo, una volta legata ai nervi, il recupero è più difficile e richiede molto tempo”, precisa il professor Locatelli – “Ecco perché la prevenzione è essenziale”.

Come prevenire?

Per evitare il rischio botulino è fondamentale:

seguire scrupolosamente le **linee guida per la preparazione delle conserve alimentari**, elaborate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (ISS), in collaborazione con il Ministero della Salute, l'Università di Teramo e il **Centro Antiveneni Maugeri** Pavia; effettuare una **corretta sterilizzazione dei vasetti** e dei cibi;

non somministrare mai miele o conserve fatte in casa ai bambini sotto l'anno di età.

Il sistema di allerta italiano garantisce ritiri immediati dei prodotti contaminati e controlli rapidi e capillari nei punti vendita e nei locali pubblici. In risposta agli episodi recenti, sono già state distribuite dosi di antidoto agli ospedali delle zone potenzialmente coinvolte.

In caso di dubbio: cosa fare?

Se si sospetta di aver consumato un alimento contaminato, è bene:

prestare attenzione a **sintomi** come visione alterata, difficoltà nel parlare, deglutire o respirare;

recarsi immediatamente al **Pronto soccorso**;

 In caso di dubbi o per un primo orientamento, contattare il **Centro Antiveneni Maugeri** di Pavia al numero 0382 24444 (**servizio attivo H24 – 7 giorni su 7**).

Foto: Pixabay

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO, ATTENZIONE ALLE CONSERVE FATTE IN CASA: QUALI SONO I SINTOMI

Condividi su:



Alimentazione e ricette

Chi siamo



Per scrivere alla redazione e mandare comunicati stampa: redazionemammemagazine@servizisae.it.

Per segnalare alla redazione eventuali errori nell'uso del materiale riservato, scriveteci a info@servizisae.it : provvederemo prontamente alla rimozione del materiale lesivo di diritti di terzi.

[Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



SAE Servizi S.r.l. - Sassari Z.I. Predda Niedda Strada 31 SNC 07100 - Partita IVA 03002640906



I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

© 2025 Mamme Magazine

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario