



Advertisement

[HOME](#) | [DIETA](#) | [ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE](#)

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE

Angela Ianni | 12 Agosto 2025

[EST E PSICHE](#)[VITA DI COPPIA](#)[FITNESS](#)[ANIMALI](#)[OROSCOPO](#)

istock

🕒 Tempo di lettura: 4 min.

Sanihelp.it – Il **botulismo** è un'intossicazione causata dalla tossina prodotta dal *Clostridium botulinum*, **il veleno più potente conosciuto**.

I **sintomi più comuni** comprendono 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.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE

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.

**Guarda Anche**

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Get 100.000 Chips for free this Tuesday

Try the UKs favourite casino game

Lounge 777

[Play Game](#)

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 sopravvivono complicanze, la malattia è reversibile anche se nei casi più gravi il recupero può essere molto lento.

Quanto è diffuso il botulismo in Italia?

«Nel nostro Paese il botulismo è una malattia rara: 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 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 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» spiega il **prof. Carlo Alessandro Locatelli, Direttore del Centro Antiveleni Maugeri Pavia.**

«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» puntualizza Locatelli.

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).**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE

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 bollire 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 (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 la 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).

Per evitare il botulismo, dunque, è bene 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.

In caso di sospetta ingestione di cibo contaminato è bene recarsi al Pronto Soccorso più vicino o per le prime informazioni è possibile rivolgersi al [Centro Antiveleni Maugeri](#) Pavia al numero 0382 24444 (h24 – 7/7)

VIDEO SALUTE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE



TAGS BOTULISMO CONSERVE SALUTE

FONTE [Centro Antiveleni Maugeri Pavia](#)

ARTICOLI CORRELATI



DIETA

LA SETTIMANA DI FERRAGOSTO È ALL'INSEGNA DELL'ENOGASTRONOMIA



NEWS

ISS: L'ASSISTENZA TELEFONICA È PRESENTE ANCHE DURANTE LE FERIE



NEWS

IN VACANZA CON UNA MALATTIA CRONICA: ECCO COME VIVERE SERENAMENTE LE FERIE

ULTIME NEWS

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE



**CORRERE IN VACANZA,
MAGARI SULLA SABBIA...**

12 Agosto 2025



**CONOSCI LA REGOLA DEI
SETTE SECONDI?**

12 Agosto 2025



**GIORNATA DEL TUMORE AL
POLMONE: FACCIAMO IL
PUNTO**

12 Agosto 2025



TINTARELLA, ALZA IL TONO

12 Agosto 2025



GALLERY



LO SAPEVATE CHE...



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ECCO PERCHÉ IL BOTULINO È UN RISCHIO PER LA SALUTE



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario