



Break News

Botulismo: una patologia grave e insidiosa

© 20 Agosto 2025 di: Staff I-Press 0

Condividi

Il botulismo è una sindrome neuromuscolare causata dalle neurotossine botuliniche prodotte dal *Clostridium Botulinum* e da alcuni clostridi correlati. L'esordio solitamente si manifesta con i sintomi di una gastrite e di uno stato tossico con stipsi. Nel giro di alcune ore o di un giorno la patologia viene caratterizzata clinicamente da neuropatie craniche acute e simmetriche seguite da paralisi flaccida simmetrica discendente, che può culminare in insufficienza respiratoria. La patologia umana coinvolge più spesso i tipi di tossina: A, B o E.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO: UNA PATOLOGIA GRAVE E INSIDIOSA

Le forme principali includono più frequentemente:

- Intossicazione alimentare dovuta all'ingestione di tossine preformate.
- Botulismo da ferite contaminate (in particolare tra persone che si iniettano droghe).
- Le forme iatrogene o inalatorie sono riconosciute nel contesto di azioni di bioterrorismo.

La fisiopatologia consiste nel blocco presinaptico del rilascio di acetilcolina tramite la scissione della proteina SNARE, che causa la paralisi flaccida senza deficit sensoriali o stato mentale alterato. La diagnosi è clinica, supportata dal rilevamento della tossina nel siero e/o nelle feci. La diagnosi tempestiva è fondamentale, data la rapida progressione. Il decesso di alcune persone per la patologia ha comportato l'iscrizione nel registro degli indagati dei medici che non avevano posto la diagnosi in tempo utile. La diagnosi, nonostante le dichiarazioni di qualche solone della medicina, non è affatto facile, soprattutto se si tratta di casi isolati. In fondo si tratta di una patologia rara: circa 40 casi accertati ogni anno nel nostro Paese. I sintomi più comuni e più caratteristici sono: diplopia; midriasi bilaterale; ptosi palpebrale, disartria, xerostomia, difficoltà della deglutizione, stipsi. Nel caso di botulismo alimentare la sintomatologia compare mediamente nell'arco di 24-72 ore dopo il consumo dell'alimento contaminato. La maggiore precocità di insorgenza dei sintomi si accompagna a maggiore severità della malattia.

Terapia

Il trattamento si basa su cure di supporto intensive (inclusa la ventilazione se necessaria) e sulla somministrazione tempestiva di antitossina botulinica per neutralizzare la tossina circolante e limitare la progressione.

Il siero contiene immunoglobuline di origine equina o umana, con azione specifica antitossine botuliniche dei sierotipi A, B ed E. Le immunoglobuline formano dei complessi con la tossina botulinica, rendendola inattiva. Però non rimuovono la tossina che si è già legata alle terminazioni nervose periferiche, determinando paralisi. Sono disponibili due tipi di siero. Entrambi vanno diluiti in 10 ml di fisiologica e somministrati in infusione endovenosa lenta. Si somministra una seconda dose dopo 24-48 ore solo se si evidenzia una progressione della malattia.

Bisogna sapere che le scorte di tutti gli antidoti esistenti sono centralizzati, per decisione del nostro Ministero della Salute, nel [Centro Antiveneni di Pavia: CAV-NIT](#) tel: 038224444. Questo appartiene all'Unità di Tossicologia degli Istituti Clinici [Maugeri](#).

Il Centro ha in dotazione circa 80 tipi di antidoti contro veleni: animali, vegetali, ecc. tra i quali forse il più conosciuto è il siero anti-vipera. Assicura un servizio, soprattutto di consulenza, 24 ore su 24 e 7 giorni su 7, su tutto il territorio nazionale. Svolge anche un servizio di diagnostica tossicologica, anche in regime d'urgenza. Il sistema italiano di consegna degli antidoti è efficiente e ben coordinato e ripetutamente collaudato. Per consegnare rapidamente gli antidoti si muovono gli elicotteri, le prefetture, le staffette di polizia, e tutti i mezzi che si rivelano necessari. Il CAV ha anche realizzato un sistema di ricerca on-line per il reperimento degli antidoti in urgenza: la *Banca Dati Nazionale Antidoti (BaNDA)*.

Recentemente sono state disposte delle dotazioni di siero antibotulino all'Ospedale di Cosenza, al S. Camillo di Roma e all'Ospedale Militare di Taranto.

Prevenzione

Uno dei problemi principali è che il Botulino è invisibile e insapore: non dà odori o sapori "strani" come la muffa, rendendo difficile accorgersi della contaminazione.

Secondo le linee guida dell'Istituto Superiore di Sanità, elaborate assieme al Ministero della Salute, chi prepara conserve in casa deve:

- Sterilizzare accuratamente contenitori e tappi.
- Cuocere i vegetali, che sono gli alimenti più esposti al Botulino
- Evitare contaminazioni durante la preparazione
- Pastorizzare a lungo il prodotto finito, facendo bollire i vasetti per più tempo.
- Mantenere il prodotto sempre sotto olio e aceto, anche in frigo dopo l'apertura

Per gli alimenti conservati con aceto, la percentuale deve superare la percentuale di acqua. Le spore del *Clostridium Botulinum* possono sopravvivere in conserve non acide, anche che sono state soggette a pastorizzazione (70-100 °C). Le spore possono germinare in un ambiente anaerobico, e con Ph superiore a 4,6. Le aziende alimentari pertanto sottopongono i vasetti delle conserve a temperature che arrivano a 121 °C. Sono condizioni difficili da realizzare a livello casalingo.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO: UNA PATOLOGIA GRAVE E INSIDIOSA

In ogni caso: quando all'apertura si avverte un odore strano, si nota la presenza di muffa, il rigonfiamento del tappo o la presenza di schiuma: si deve buttare via tutto. Infatti: se non si rischia il botulismo, si rischia di ammalarsi di altre tipologie di tossinfezioni alimentari, meno gravi ma pur sempre molto fastidiose, che comportano: diarrea, vomito, febbre, crampi addominali.

Una prevenzione certa consiste nel non mangiare conserve vegetali conservati in soluzioni non acide. Bisogna porre attenzione in particolare a conserve di: melanzane, funghi, broccoli, olive, cime di rapa. Una fonte di rischio sono gli alimenti dispensati dai cosiddetti "paninari", che spesso svolgono la loro attività abusivamente e ignorando le regole di preparazione e conservazione degli alimenti.

AUTORE



Staff I-Press

Articolo Precedente



West Nile Fever: un caso (equino) anche nel Catanese

**MOLTIPLICA
I CONTATTI
DEL TUO STUDIO**

**RICHIEDI
GRATIS
IL MANUALE**



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario