

BOTULISMO ALIMENTARE. ANCHE IN VALLE D'AOSTA INTENSIFICAZIONE DEI CONTROLLI

22/08/2025 | ore 14:07

Condividi:



A seguito di alcuni episodi di botulismo alimentare segnalati a livello nazionale e seguendo le raccomandazioni del Ministero della Salute sul rafforzamento delle attività di prevenzione e vigilanza sul territorio, l'Azienda USL ha disposto una intensificazione dei controlli mirati nei settori della ristorazione, della grande distribuzione e dei laboratori artigianali di produzione alimentare, con particolare attenzione alle sagre e agli eventi temporanei, dove il rischio può risultare maggiore in relazione alle modalità di preparazione e conservazione degli alimenti. L'ultimo caso in Valle d'Aosta si è verificato 5 anni fa: una coppia era stata ricoverata per intossicazione da botulismo dovuta a una cattiva conservazione di verdure sott'olio.

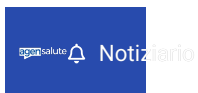
La Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, diretta dalla Dott.ssa Anna Maria Covarino, sta ricevendo numerose richieste di chiarimenti e informazioni da parte di cittadini preoccupati. Proprio per rispondere in modo puntuale e completo a tali esigenze, sarà resa disponibile una sezione dedicata sul sito istituzionale dell'Azienda USL, con materiali informativi e linee guida.

L'Azienda USL invita la popolazione a prestare la massima attenzione alle modalità di conservazione degli alimenti ricordando che la corretta informazione è il primo strumento di prevenzione.

Ecco alcuni consigli pratici su come evitare questo tipo di rischio:

- gli alimenti destinati alla produzione di conserve devono essere di prima qualità, privi di ammaccature, muffe o parti marce e devono essere conservati in frigorifero fino al momento della lavorazione;
- lavarsi bene le mani (anche sotto le unghie) prima di procedere alla lavorazione;
- lavare bene i prodotti in acqua abbondante strofinandoli con spazzolini utilizzati solo per alimenti, vanno eliminate completamente tutte le tracce di terra;
- asciugarli con panni puliti e non lasciarli sul piano di lavoro, esposti a polveri e insetti, né prima né dopo la cottura;
- pulire accuratamente il piano di lavoro durante e dopo la preparazione delle conserve;
- utilizzare contenitori piccoli (massimo 300-500 ml) che devono essere sterilizzati facendoli bollire per almeno 10 minuti;
- nella preparazione delle marmellate utilizzare almeno una quantità di zucchero pari al 50% del peso della frutta;
- cuocere nella pentola a pressione per almeno 3 minuti i vegetali da conservare sott'olio o al naturale (sono infatti necessari 120° C per distruggere le spore, temperatura che non si raggiunge con la semplice ebollizione in pentola) oppure in una soluzione contenente acqua e aceto in uguale percentuale;
- Invasare le verdure, eventualmente aggiungere 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.
- scartare le conserve che all'apertura lascino uscire del gas, presentino bollicine o cattivo odore; controllare che i coperchi dei barattoli non siano bombati. Se sono queste condizioni, i prodotti non devono essere mangiati o anche assaggiati (anche l'assaggio può essere molto pericoloso). Va comunque ricordato che il botulino, non porta necessariamente ad odori strani.
- negli insaccati prestare attenzione alla presenza di zone verdastre (fenomeni di proteolisi), talvolta associata anche a fenomeni di rammollimento e a cattivi odori, che rappresentano un campanello di

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



BOTULISMO ALIMENTARE. ANCHE IN VALLE D'AOSTA INTENSIFICAZIONE DEI CONTROLLI
allarme della presenza del botulino; ricordarsi che i prodotti industriali sono generalmente sicuri per la
presenza di nitrati e nitriti, additivi in grado di inattivare il botulino.

Per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico si consiglia in ogni caso 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 al seguente link
https://www.iss.it/documents/20126/0/LineeGuidaConserve2016_light.pdf



Notiziario

26/08/2025 16:43	ASL FOGGIA. FIRMATI CONTRATTI DI TRE MEDICI SPECIALIZZANDI IN CARDIOLOGIA PRESSO L'UNIFOGGIA
26/08/2025 16:07	FIRENZE. TRE NUOVE SALE ANGIOGRAFICHE A CAREGGI, INAUGURAZIONE MERCOLEDÌ 27 AGOSTO
26/08/2025 15:22	TOSCANA. CORDOGLIO DEL PRESIDENTE GIANI PER LA SCOMPARSA DI SCARAFUGGI, EX DIRIGENTE SANITÀ TOSCANA
26/08/2025 15:21	USL UMBRIA 1, SEGNALATO UN CASO DI WEST NILE VIRUS
26/08/2025 15:20	VARATO IL "MANIFESTO PER UNA TOSCANA ACCESSIBILE". PRIMA PRESENTAZIONE IL 29 A VALLOMBROSA (FI)
26/08/2025 15:20	VOLTERRA. ASL TOSCANA NORD OVEST SULLE RISULTANZE DEI RECENTI BANDI PER INCARICHI DI RESPONSABILITÀ IN ALTA VAL DI CECINA E VALDERA
26/08/2025 15:07	TOSCANA. SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE: CON IL NUOVO ACCORDO LA RETE SALE A 223 ISTITUTI
26/08/2025 14:14	TOSCANA NORD OVEST. IL CORDOGLIO DELL'ASL PER SCOMPARSA DI ALESSANDRO SCARAFUGGI, EX DIRETTORE GENERALE DI MASSA CARRARA
26/08/2025 14:01	MATERA. OSPEDALE MADONNA DELLE GRAZIE, ECCEZIONALE INTERVENTO SALVAVITA SU DUE BAMBINI A SEGUITO DI GRAVE INCIDENTE STRADALE
26/08/2025 13:49	ANATOMIA PATOLOGICA DI RAVENNA PRESENTA AL CONGRESSO EUROPEO QUATTRO STUDI SCIENTIFICI
26/08/2025 13:15	ASP DI AGRIGENTO: ARRIVANO TRE INFERMIERI PEDIATRICI ALL'OSPEDALE SAN GIOVANNI DI DIO
26/08/2025 12:10	USL UMBRIA 1: NESSUNA CHIUSURA DEL PUNTO DI EROGAZIONE SERVIZI SOCIO-SANITARI DI DERUTA
26/08/2025 11:56	LA TELEMEDICINA DI NUORO NEL GIORNALE ITALIANO DI CARDIOLOGIA

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO ALIMENTARE. ANCHE IN VALLE D'AOSTA INTENSIFICAZIONE DEI CONTROLLI

26/08/2025
11:54

PRESENTAZIONE DEL CORTOMETRAGGIO "OVUNQUE LUCA" ALLA MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA

26/08/2025
11:47

ASL ORISTANO. NONO CASO UMANO DI CONTAGIO DAL VIRUS DELLA FEBBRE DEL NILO

[Vai al notiziario](#)

Archivio Notizie

Seleziona il mese



Aggregatore di notizie su salute, sanità e medicina

Testata in fase di registrazione

Invia il tuo comunicato stampa a desk@agensalute.itEditore Fabio Rollo | Via dell'Ospedaletto Marziale, 28 - 00189 Roma | P.Iva 15302271000
© 2025 FaroPress Network - AgenSalute | Tutti i diritti sono riservati.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario