

AUSL VDA: CONTROLLI RAFFORZATI PER PREVENIRE IL BOTULISMO ALIMENTARE



News della Valle d'Aosta

bobine.tv è in abbonamento. [Clicca qui per saperne di più](#)

Ausl VdA: controlli rafforzati per prevenire il botulismo alimentare

Pubblicato/aggiornato: 22/08/2025 15:01 Visite: 66

Categoria: [Salute](#)*Linee Guida Conserve (@Ministero della salute)*

A seguito di episodi di botulismo alimentare segnalati a livello nazionale e in linea con le raccomandazioni del Ministero della Salute per il rafforzamento delle attività di prevenzione e vigilanza, l'Azienda Usl della Valle d'Aosta ha disposto un'intensificazione dei controlli 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 essere più elevato a causa delle modalità di preparazione e conservazione degli alimenti.

In Valle d'Aosta l'ultimo caso accertato risale a cinque anni fa, quando una coppia era stata ricoverata per intossicazione da botulismo provocata da una cattiva conservazione di verdure sott'olio.

La struttura complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione, diretta da Anna Maria Covarino, ha registrato un numero crescente di richieste di chiarimenti e informazioni da parte dei cittadini. Per rispondere a queste esigenze, sarà attivata una sezione dedicata sul sito istituzionale dell'Azienda Usl con materiali informativi e linee guida utili per la popolazione.

L'Azienda Usl ricorda che la corretta informazione rappresenta il primo strumento di prevenzione e invita la popolazione a prestare la massima attenzione alle modalità di conservazione degli alimenti per ridurre il rischio di contaminazioni.

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;



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

AUSL VDA: CONTROLLI RAFFORZATI PER PREVENIRE IL BOTULISMO ALIMENTARE

- 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 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.

Scritto da: bobine.tv

Allegati

- [Linee Guida Conserve 2016 \(2 MB\)](#)
[Tweet](#)

Attualità

- [Cancelleria sospesa 2025 al Quartiere Cogne](#)
- [Elezioni comunali 2025: Châtillon](#)
- [Ausl VdA: controlli rafforzati per prevenire il botulismo alimentare](#)
- [Avanza fra dubbi e critiche la vaccinazione contro la dermatite nodulare](#)
- [Le delibere di Giunta RaVdA del 22 agosto 2025](#)
- [I danni della pioggia del 19 agosto 2025](#)
- [La lista di Stella alpina-Rassemblement valdôtain per il Comune di Aosta](#)
- [Lucio Buffoni direttore della Struttura complessa di oncologia](#)
- [La lista di Forza Italia per il Comune di Aosta](#)
- [Incendio a Saint-Denis](#)
- [Elezioni regionali 2025: la lista degli Autonomisti di Centro](#)
- [Elezioni regionali e comunali il 28 settembre 2025](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

AUSL VDA: CONTROLLI RAFFORZATI PER PREVENIRE IL BOTULISMO ALIMENTARE

Prossimamente

- [Un bel été au fil de l'eau a Doues](#)
- [Valle d'Aosta Heritage agosto 2025](#)
- [Estate al Forte di Bard 2025](#)
- [Combin en Musique 2025](#)
- [Anno dei ghiacciai 2025](#)
- [Cervino in estate 2025](#)
- [Leggende e novelle in Val d'Ayas 2025](#)
- [Estate 2025 a Gressoney-La-Trinité](#)
- [Saint-Vincent estate: agosto 2025](#)
- [Pila estate 2025](#)
- [Anpi estate 2025](#)
- [Mostra fotografica: Brassai. L'occhio di Parigi](#)

Cerca ...

Cerca

MICHELANGELO PISTOLETTO & CITTADELLARTE

Glacial Threads
Dalle Foreste ai Tessuti del Futuro

26 LUGLIO | 28 SETTEMBRE 2025

CASTELLO GAMBA
CHÂTILLON (VALLE D'AOSTA)
CASTELLOGAMBA.VO.IT

FAUNDAZIONE
PISTOLETTO
CITTADELLARTE
BIELLA

Valle d'Aosta
Heritage

Valle d'Aosta
Region

Tweets by bobinetv

www.bobine.tv è una testata registrata al Tribunale di Aosta con n. 5/10 reg. stampa

Licenza Siae n. 2403/I/2396 ISSN 2724-1440

Editore: A.V.I. Presse Srl - Servizi integrati di comunicazione e marketing - Via Menabrea n. 58 - 11024
Châtillon (AO) - C.F. 00190360073 - P.I. 00190360073 - Iscritta CCIAA di Aosta n. 00190360073 -
Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v.

Direttore: Laura Agostino

Redazione e pubblicità: tel. e fax +39 0166 502934 - email info@bobine.tv

I link da altri siti alla prima pagina e alle pagine interne sono vietati senza il consenso scritto dell'editore. I
diritti relativi a testi, immagini, file audio e video sono di proprietà dell'editore. La riproduzione (anche a
uso personale) è vietata senza il consenso scritto dell'editore. Sono consentite le citazioni a titolo di
cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dall'indicazione della fonte 'www.bobine.tv'

© 2025 All rights reserved.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario