

Listeriosi, ecco come non ammalarsi Il punto di Francesco Pomilio (Izsam Teramo)

Guarda il video su www.quotidiano.net, inquadra il qr code qui di fianco



Botulismo, i numeri in Italia

* tutti i dati si riferiscono al periodo tra il 2001 e il 2024

1.276

i casi clinici sospetti di botulismo segnalati

574

i casi confermati in laboratorio di cui

526

casi di botulismo
alimentare

43

casi di botulismo
infantile

5

casi di botulismo
da ferita

Fonte: Iss (Istituto superiore di sanità)

15

i decessi
per botulismo

2,6

per cento
il tasso medio di letalità
(era del 3,8% tra il 2001
e il 2011)

53

le segnalazioni all'anno
al sistema
di sorveglianza nazionale

24

le segnalazioni che ogni
anno vengono confermate
in laboratorio



Sequestri	Kg	Litri	Struttura	Conf./Unità	Valore Sequestri
Alimenti	1.252	320	0	325	27.020
Struttura alimenti	0	0	12	0	1.090.050

Botulismo, i controlli

Commercio ambulante di alimenti e
camion-bar: 1 gennaio - 19 agosto 2025

Attività produttiva	Commercio ambulante di alimenti
Controlli	195
Non Conformi	98
Campioni	2
Segnalate Autorità Amministrativa	83
Segnalate Autorità Giudiziaria	11
Arrestate	0
Altre misure cautelari personali	0
Penali	12
Amm.ve	123
Valori sanzioni amministrative	128.033

Fonte: Nas, controlli svolti tra il 01/01 e il 19/08



delle Asl. Anche qui: un consumatore, come si difende? «È chiaro che ci sono prodotti più a rischio – chiarisce Pomilio -. Un'insalata di pesce già pronta, condita con olio, prezzemolo e aglio, supporta di più la crescita di listeria rispetto allo stesso prodotto che viene però acidificato con l'aceto. Quindi il consumatore, anche in base al suo stato di salute, deve stare attento a determinati alimenti. Quelli che più di frequente vengono ritrovati positivi sono i formaggi, il latte crudo, i wurstel, l'insalata in busta. Questi sono stati tutti focolai italiani. Oppure, ad esempio, la famosa coppa di testa».

COME DIFENDERSI DALLA LISTERIA

Ecco una lista di buoni consigli: «Sempre bene seguire le istruzioni che troviamo sulle confezioni. Se c'è scritto cuocere, quell'alimento va cotto. Dobbiamo rispettare le date di scadenza e le norme giuste di conservazione, soprattutto in estate, quando può capitare di lasciare la spesa in auto a 40 gradi. E lì i batteri crescono. Meglio evitare di tenere gli alimenti in frigorifero per tanto tempo».

LISTERIA, IL RISCHIO IN GRAVIDANZA

Dottor Pomilio, ma di tutte le tossinfezioni alimentari, qual è la più subdola? «Sicuramente la listeriosi è quella che impatta di più dal punto di vista economico e finanziario. In Italia i casi ufficiali sono fra i 200 e i 300, ogni anno. La salmonella, per dire, provoca molte più infezioni. Ma non fa registrare il numero di ricoveri in ospedale e i decessi della listeriosi, le morti sono tra il 15% e il 20%. Negli ultimi 15 anni, osserva il medico, «gli ospedali sono diventati molto più bravi a diagnosticare la malattia. Tra le categorie a rischio ci sono i neonati. Perché parliamo di infezione nell'utero, la madre prende la listeria in una forma molto lieve e la trasmette al feto. Che può anche morire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sotto, il professor Carlo Locatelli, direttore del Centro antiveleni dell'IRCCS Maugeri Pavia. Ha trattato i focolai di botulismo tra Sardegna e Calabria

Il prof anti veleni «Lotta contro il tempo per salvare vite»

Il professor Carlo Locatelli, direttore Centro di Pavia
«Elicotteri e aerei per spedire subito gli antidoti»

Pavia

Dopo i focolai di botulismo si prepara alla stagione dei funghi: ma per lui sono pazienti intossicati da salvare, «quelli che trattiamo noi possono arrivare a mille casi all'anno». Carlo Locatelli, 69 anni, da 33 direttore del Centro antiveleni dell'IRCCS Maugeri Pavia, vive tra sostanze tossiche capaci di uccidere ma soprattutto antidoti. La 'banca' nazionale del Cav comprende «tutti quelli che esistono».

Quanti sono i salvavita in dotazione al vostro Centro?

«Un'ottantina di molecole. Per dire: il Naloxone va bene per l'eroina, la morfina, il Fentanyl e centinaia di fentanili. Quindi un antidoto lavora per una famiglia di sostanze, in modo più o meno efficace. Noi abbiamo tutti quelli che sono necessari, perché questo è il compito di un centro antiveleni. E quando serve, li facciamo correre con mezzi speciali».

L'Italia se n'è accorta nel caso dei focolai di botulismo, tra Sardegna e Calabria.

«Gli antidoti viaggiano con i mezzi sanitari se sono vicini, nel caso di Cosenza abbiamo usato gli elicotteri, in altre circostanze le linee aeree. Altrimenti 118 o staffetta della polizia, a seconda dell'urgenza o necessità».

Esiste un antidoto per ogni veleno?

«Assolutamente no, molti veleni non hanno antidoti».

Qual è il peggiore, il più immediato, quello che non lascia scampo?

«Prima di tutto dipende dalla concentrazione, dalla quantità,

poi dall'età e dal peso della persona. Le variabili che intervengono su ogni caso sono tantissime».

Nell'estate del botulismo ci chiediamo: le tossinfezioni alimentari sono ineliminabili?

«Il botulismo è noto da centinaia di anni. Possiamo ridurre la frequenza attraverso i controlli sulla produzione industriale. Può capitare che ci sia una contaminazione non voluta, anche in una lavorazione idonea. Quello che cambia la frequenza in Italia, di solito, sono le conserve fatte in casa, perché non hanno certezza».

Quali sono le tossinfezioni alimentari che vedete con più frequenza?

«Quelle da botulismo e da funghi sono una costante. Di recente abbiamo avuto un problema di alcaloidi tropanici negli spinaci e nei broccoli. Ma queste ultime sono problematiche casuali. Come per colchico d'autunno, bacche e erbe. Le confusioni tra prodotti sono casi sporadici anche se capitano ogni anno».

Una guerra contro il tempo.

«Sì, nelle intossicazioni acute fare presto è fondamentale. Ed è per questo che lavoriamo in urgenza 24 ore su 24, per tutta Italia. Perché quello che va fatto ora non si può rimandare a domani».

Rita Bartolomei

© RIPRODUZIONE RISERVATA



16 LUNEDÌ — 18 AGOSTO 2025

OLTRE LA NOTIZIA
Le inchieste di Qn

Furti in casa, un flagello

Censis: ogni giorno oltre 400 colpi
«La prima difesa? Lo spirito di comunità»

Battisti, dirigente Squadra Mobile di Bologna: «Non scriviamo sui social, avvisiamo i vicini»
La 'scuola' dei georgiani, che non lasciano segni, e il fenomeno collegato delle truffe agli anziani

IL DECALOGO DELLA POLIZIA DI STATO

1. Chiudere sempre la porta a chiave e non lasciare la chiave a nessuno.
2. Non aprire a estranei, anche se sembrano conoscerli.
3. Non dare informazioni personali a estranei.
4. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
5. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
6. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
7. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
8. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
9. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.
10. Non lasciare la porta aperta a nessuno, anche se si è soli.

17 LUNEDÌ — 18 AGOSTO 2025

Furti d'auto e pezzi di ricambio rubati
Come funziona il mercato clandestino

Leggi l'articolo sul nostro portale www.quotidiano.net, segnalando il focolaio

Punto d'accesso

33,2% Porta principale

52,8% Porta finestra

11,4% Porta secondaria

2,5% Non so/non ricordo

Presenza di qualcuno a casa

100% Totale

Si 31,1% No 68,9%

Persone detenute per tipologia di reato (anno 2024)

- Controllo patrimonio 30.397
- Controllo famiglia 6844
- Altri reati 6844
- Legge anti 8242
- Legge anti 21.331
- Controllo persona 27.382

«Noi, in balia dei banditi La paura resta Come le ferite fisiche»

Carlo Martelli, 75 anni, con famiglia New York, viene arrestato e picchiato all'ingresso in casa a Lancia (C'ha). I banditi cercano la cassaforte

LANCIANO (C'ha)

Da dall'Italia. La sicurezza cancellata dalla mente già allora. Addegnato scorta di non intolleranza.

Circoscrizione a tutti i costi

I TEMI TRATTATI

Tossinfezioni alimentari

Vi proponiamo un approfondimento sulle tossinfezioni alimentari, in altre parole sulle malattie che possono essere trasmesse dagli alimenti. La settimana scorsa ci siamo occupati di furti in casa, una delle grandi paure degli italiani