



Sistema Socio Sanitario

Regione
Lombardia
ATS Brescia[Agenzia](#)[Cittadini](#)[Attività e servizi](#)[Operatori](#)[Lavora con noi](#)[Collegio dei sindaci](#)[Contatti](#)[Home](#) / [Notizie](#) / Botulismo: informazioni utili

BOTULISMO: INFORMAZIONI UTILI

26/08/2025



Tipologia: ultime notizie

Il Botulismo è una malattia causata dalla tossina botulinica, che è prodotta da batteri (clostridi); può capitare di ingerire alimenti che possono presentare il batterio ma **la malattia può verificarsi solamente quando c'è produzione della tossina**.

Le **cause più frequenti dello sviluppo della tossina** che può risultare letale sono:

- contaminazione del batterio in alcuni alimenti male conservati, come conserve sott'olio o verdure;
- insaccati e carni stagionate in modo errato;
- temperature elevate;
- mancata sterilizzazione degli ambienti;
- errori nella preparazione associati all'assenza di ossigeno.

Una delle condizioni imprescindibili affinché le spore siano in grado di svilupparsi e rilasciare la tossina è **l'assenza di ossigeno**.

Alimenti a rischio: conserve e semi-conserve non acide o che non hanno subito trattamenti di acidificazione/fermentazione, in particolare conserve **domestiche**.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO: INFORMAZIONI UTILI

Alimenti NON a rischio: alimenti freschi (insalata, pane, pasta, ecc.); conserve di produzione **industriale**.

Il botulismo è raro ma può essere grave e nell'eventuale comparsa dei primi **sintomi** (solitamente tra le 24-72 ore) è **necessario** rivolgersi al proprio medico di medicina generale o al numero unico 116117 o al pronto soccorso.

I **sintomi più comuni** possono essere:

- 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.

Consigli utili:

- non consumare mai vasetti rigonfi, con effervescenze o odori anomali;
- nel periodo estivo, abbassare la temperatura del frigo e non caricarlo troppo, per garantire la catena del freddo;
- consumare zuppe e vellutate refrigerate solo dopo una corretta bollitura (almeno 3 minuti per zuppe di legumi/cereali/verdure; 1 minuto le vellutate) mescolando mentre si riscaldano;
- per tutti gli alimenti, leggere le etichette e le modalità di consumo, rispettare le temperature;
- ridurre al minimo i tempi di conservazione a temperatura ambiente degli alimenti a rischio.

Per la corretta **preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico** si consiglia 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 Antiveleni di Pavia](#)

Ultimo aggiornamento: 26/08/2025

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brescia



AMMINISTRAZIONE  TRASPARENTE
(Dlgs n. 33 del 14 marzo 2013)

ATS Brescia

Viale Duca degli Abruzzi, 15
25124 Brescia
CF e Partita IVA: 03775430980
030.38381 (Centralino)
030.3838233 (Fax)
protocollo@pec.ats-brescia.it

Sito web realizzato secondo le linee guida di:



Agenzia per l'Italia Digitale
Presidenza del Consiglio dei Ministri

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

BOTULISMO: INFORMAZIONI UTILI

Aderiamo allo standard HONcode
dell'informazioni medica. [Vedere qui](#)

per l'affidabilità

[AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE](#)

[PUBBLICITÀ LEGALE](#)

[ACCESSO AGLI ATTI](#)

[INTRANET DIPENDENTI](#)

[DICHIARAZIONE DI ACCESSIBILITÀ](#)

[MANUALE DI GESTIONE DOCUMENTALE](#)

[Cookie policy](#)

[Privacy](#)

[Note legali](#)

[Dichiarazione di accessibilità](#)

[Pec](#)

[Mappa del sito](#)

[Responsabile della pubblicazione](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario