

Nota stampa “Botulismo: informazioni utili”

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.**

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 Antiveneni di Pavia

Brescia 26/08/25

Ufficio stampa ATS Brescia