



C'è botulismo e botulismo

Si sta svolgendo in questi giorni a Milano il 17° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia (SITOX) che in questa edizione sta ponendo attenzione su una malattia rara ma estremamente rischiosa quando non addirittura letale quale è il botulismo. Che non è molto facile da individuare, perché i sintomi che la accompagnano non sono molto differenti da quelli che si manifestano per altre malattie di natura neurologica o infettiva. Ma la cui origine, quella sì, è chiara: il botulismo è causato da un batterio chiamato *Clostridium Botulinum* che può trovarsi in alimenti contaminati oppure che non sono stati cotti abbastanza. Alimenti a rischio sono soprattutto quelli che vengono prodotti in casa per i quali non vengono assunte le necessarie misure igieniche, il che vale soprattutto per le conserve ma anche per le salse, per le patate che sono state cotte in fogli di alluminio e per la salsa al formaggio. Del botulismo alimentare vengono colpite, in Italia, dalle 20 alle 30 persone ogni anno: i sintomi compaiono appena 12 ore dopo l'ingestione degli alimenti contaminati durante i quali la tossina prodotta dal batterio avrà raggiunto le terminazioni del sistema nervoso; se i sintomi non vengono riconosciuti in tempo utile per potere intervenire con un trattamento antidotico, il soggetto potrebbe andare incontro a complicazioni come l'insufficienza respiratoria. Ma è soprattutto in ambito preventivo che è necessario intervenire e uno dei consigli che giunge dagli esperti riuniti a Milano è quello di non fidarsi troppo delle istruzioni che si trovano su Internet per preparare le conserve in casa, poiché queste spesso non mettono abbastanza in guardia sull'estrema attenzione che bisogna rivolgere alla sterilità della conserva che può rischiare di alterarsi. Dal Convegno di Milano si segnala anche la differenza che esiste tra il botulismo alimentare, che ha origine dall'ingestione di tossine già prodotte e il botulismo infantile, che ha origine dalla presenza del *Clostridium Botulinum* nel tratto intestinale dei lattanti che hanno meno di 12 mesi di età e che producono e liberano le tossine all'interno dell'intestino stesso. In questo caso, i fattori di rischio sono rappresentati da un'alterazione della flora intestinale, o dall'esposizione ad ambienti che presentino un'alta presenza di polvere o ancora dal consumo di miele, che andrebbe introdotto nell'alimentazione del bambino solo dopo il primo anno di vita per potersi considerare sicuro. Come nel caso del botulismo alimentare, anche quello infantile può degenerare, se non individuato per tempo, in uno stato di arresto respiratorio o di coma. Attenzione, quindi, a sintomi come la costipazione, la difficoltà di suzione, al pianto flebile, all'alterazione dell'espressione del volto e alla letargia, che sono tipiche del bambino colpito da botulismo; in questi casi, è consigliabile recarsi al Pronto Soccorso più vicino per dissipare i dubbi o per favorire un intervento tempestivo ed efficace.