

## Botulismo e botulismo infantile: salvi solo con diagnosi precoce

Da Redazione -

Roma, 17 mar. – Ogni anno in Italia si registrano circa 20-30 nuovi casi di intossicazione botulinica. Sposatezza, disturbi gastrointestinali, difficoltà a deglutire, disturbi oculari fino ad arrivare a paralisi: questi i sintomi di una patologia rara, e a volte letale, che spesso vengono erroneamente associati ad altre malattie di natura neurologica o infettiva risultando, quindi, di difficile diagnosi.

Sotto accusa la scorretta preparazione e/o conservazione di alimenti principalmente in ambito domestico. Il monito arriva dal 17esimo Congresso nazionale della società italiana di tossicologia (SITOX) che, fino al prossimo 20 marzo, ospiterà a Milano i massimi esperti in ambito tossicologico per fare il punto sui nuovi fattori di rischio e sull'evoluzione della ricerca in questo campo.

Secondo una recente indagine condotta dal Centro Antiveleni di Pavia-Centro Nazionale di informazione Tossicologica (CAV), nel 93% dei casi l'alimento incriminato risulta prodotto a domicilio, il 77% riguarda l'ingestione di alimenti di origine vegetale, oltre il 16% di pesce sott'olio e il 6,9% il consumo a base di carne, mentre quasi il 5% è di derivazione industriale. All'arrivo in Pronto Soccorso il sintomo più comune è la disfagia (55,1%) seguita dai sintomi oculari. Inizialmente, infatti, la paralisi colpisce bilateralmente i nervi deputati alla motilità oculare. I disturbi neurologici possono poi progredire interessando dapprima la deglutizione e l'articolazione della parola (disfagia, disartria) e, nei casi più gravi, la muscolatura degli arti e la respirazione.