

Botulino: 9 intossicazioni su 10 da conserve fatte in casa

Spossatezza, 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 e che invece rappresentano la spia di un'intossicazione da tossina botulinica.

In Italia si registrano circa 20-30 nuovi casi ogni anno e nella quasi totalità dei casi l'intossicazione arriva da alimenti preparato o, più spesso, conservati a casa.

Responsabile del botulismo alimentare è la tossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum* che, raggiungendo le terminazioni del sistema nervoso, può manifestare i suoi sintomi già 12 ore dopo l'ingestione del cibo contaminato.

«Solo il precoce riconoscimento dei sintomi può consentire il trattamento antidotico per evitare l'evoluzione verso l'insufficienza respiratoria», ha avvertito Carlo Alessandro Locatelli direttore del Centro Antiveneni di Pavia - Centro Nazionale di Informazione Tossicologica IRCCS Fondazione Maugeri e presidente della Società Italiana di Tossicologia che fino al prossimo 20 marzo sarà riunita a congresso.

«In questo contesto, le autorità competenti giocano un ruolo di primo piano dovendo informare e sensibilizzare i cittadini sui pericoli derivanti dal mancato rispetto di misure igieniche nella preparazione delle conserve

in ambito domestico. Alcune procedure di conservazione proposte in rete non forniscono infatti sufficiente garanzia di sterilità per la conserva che rischia così di alterarsi e diventare pericolosa per la nostra salute».

[MARTEDÌ 17 MARZO 2015, 17:58](#)