



## Botulismo e botulismo infantile: solo il precoce riconoscimento dei sintomi salva la vita

Ogni anno in Italia si registrano circa 20-30 nuovi casi di **intossicazione botulinica**. 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, quindi, di difficile [diagnosi](#).

Sotto accusa la **scorretta preparazione e/o conservazione di alimenti** principalmente in ambito domestico. Il monito arriva dal **17° 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.

*"Solo il precoce riconoscimento dei sintomi - dichiara il **Dott. Carlo Alessandro Locatelli, Presidente SITOX e Direttore del Centro Antiveleni di Pavia - Centro Nazionale di Informazione Tossicologica IRCCS Fondazione Maugeri** - può consentire il trattamento antidotico per evitare l'evoluzione verso l'insufficienza respiratoria. In questo contesto, le autorità competenti giocano un ruolo di primo piano dovendo informare e sensibilizzare i cittadini sui pericoli derivanti dal mancato rispetto **dimisure igieniche nella preparazione delle conserve in ambito domestico**. Alcune procedure di conservazione proposte in rete - prosegue il Dott. Locatelli - non forniscono infatti sufficiente garanzia di sterilità per la conserva che rischia così di alterarsi e diventare pericolosa per la nostra salute".*

Responsabile del botulismo alimentare una [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.

Differente dal botulismo alimentare, strettamente legato all'ingestione della tossina preformata in un alimento, è il **botulismo infantile**, una malattia rara che colpisce i lattanti al di sotto di **un anno di età** e la cui causa è da ricercare nella colonizzazione intestinale da parte del Clostridium botulinum con conseguente **produzione e liberazione di tossine nell'intestino**.

[Costipazione](#), difficoltà di suzione, pianto flebile, alterazione dell'espressione del volto e letargia rappresentano i campanelli d'allarme del botulismo infantile. Inoltre, alcune condizioni quali l'**alterazione della flora intestinale**, l'esposizione ad **ambienti particolarmente polverosi** o il consumo di **miele** rappresentano i fattori di rischio. Il miele, infatti, essendo un prodotto naturale, può contenere le [spore](#) di clostridi produttori di tossine botuliniche costituendo così un veicolo per l'introduzione di tali spore nell'intestino del neonato.