

# Rischio botulismo: esperti, le conserve possono sviluppare dei microorganismi molto pericolosi



Rischio botulino per le conserve fatte in casa. Se non preparate con le dovute accortezze, infatti, le conserve possono sviluppare dei microorganismi molto pericolosi, come il botulino. A lanciare l'allarme sono gli esperti del Sitox, in occasione del 17esimo Congresso Nazionale della Società italiana di tossicologia.

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 questa patologia rara e a volte letale, che spesso vengono erroneamente associati ad altre malattie di natura neurologica o infettiva risultando, quindi, di difficile diagnosi. "Solo il precoce riconoscimento dei

sintomi – ha spiegato Carlo Alessandro Locatelli, Presidente SITOX e Direttore del Centro Antiveleni di Pavia – Centro Nazionale di Informazione Tossicologica IRCCS Fondazione Maugeri – puo' 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 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”.

In generale, tutti i cibi conservati che non vengono fatti cuocere e che hanno un basso grado di acidità (pH sopra il 4,6), possono costituire un ambiente adatto alla crescita del botulino. La tossina botulinica è stata ritrovata in alimenti molto diversi come mais in scatola, peperoni, fagiolini, melanzane, barbabietole, funghi, spinaci, olive, tonno, paté, affettati sotto vuoto, pesce conservato e mascarpone. Secondo i dati dei Cdc americani, il principale veicolo della tossina botulinica è rappresentato proprio da verdure in scatola e conservate, seguito dalle conserve di pesce. I prodotti caseari, le conserve di carne e il pollame costituiscono invece un veicolo minore, anche se non sono del tutto esenti da rischi (come ha dimostrato la comparsa del botulino in una partita di mascarpone italiano nel 1996).

È possibile operare in forma preventiva, soprattutto nella produzione di conserve domestiche, facendo assoluta attenzione alle norme igieniche per evitare la presenza del batterio nelle varie fasi di preparazione e conservazione. La tossina botulinica viene distrutta alle alte temperature e, quindi, la sterilizzazione dei cibi in vasetto e in scatola, tramite bollitura per almeno 10 minuti, ne garantisce l'eliminazione. Cotture a temperature più basse possono distruggere alcune tossine, ma esistono forme altamente resistenti che necessitano di una vera e propria sterilizzazione. L'acidità e il contenuto in sale contribuiscono a controllare lo sviluppo del batterio riducendo quindi la possibilità della produzione delle tossine. Infine, è importante non consumare conserve che, all'apertura, siano maleodoranti o che presentino contenitori rigonfi in modo anomalo.

**18/03/2015**

*di Alessandro Nunziati*