



Più: www.teva-lab.it

Estrazione: 18/03/2015

Categoria: Notizie

Botulismo: esperti, conservazione alimenti principale causa

18 Mar 2015

La scorretta preparazione e conservazione di alimenti in ambito domestico rappresentano le principali cause del botulismo. Questo, in estrema sintesi, il monito lanciato in occasione del 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.