

Salute: esperti, conservazione alimenti principale causa botulismo

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. 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 - 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 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". (AGI) .

■ Torna all'indice di [ASA-Press.com](https://www.asa-press.com)