



COMUNICATO STAMPA

Tragedia Fiumicino: come evitare rischio botulino

Il Ministero della Salute, dopo la morte a Fiumicino di due persone che avevano consumato cibo sott'olio probabilmente conservato in modo scorretto, sottolinea che occorre prestare molta attenzione alle conserve fatte in casa. Non bisogna consumare conserve che, all'apertura, presentino odori anomali. Si deve stare attenti anche ai contenitori quando presentano rigonfiamenti. Possono essere a rischio, poiché all'interno possono contenere spore di botulino, una tossina pericolosissima per la salute.

Il botulismo è una malattia causata da una tossina prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*. Questo microrganismo vive nel suolo, in assenza di ossigeno, e produce spore che possono resistere all'ambiente esterno anche per un lungo periodo. I prodotti vegetali possono entrare in contatto con questo batterio.

La malattia prende il nome dal termine latino *botulus* (salsiccia) perché la sua descrizione fu associata inizialmente al consumo di salsicce preparate in casa. I sintomi solitamente si manifestano molto rapidamente, generalmente tra le 12 e 36 ore. I principali sintomi che devono far sospettare immediatamente di essere in presenza di botulismo sono: annebbiamento e sdoppiamento della vista, secchezza della bocca, debolezza muscolare con paralisi successiva, che può coinvolgere i muscoli della respirazione, fino all'arresto cardiaco. Il trattamento della tossina botulinica è possibile solo con la somministrazione di un'antitossina nelle prime ore dalla comparsa dei sintomi e il recupero è molto lento.

Quando si avvertono i primi sintomi è necessario avvertire subito un medico o recarsi al pronto soccorso, fornendo subito l'informazione sugli alimenti consumati e, ove possibile, portare i resti dell'alimento sospetto.

Il botulino può essere presente in cibi inscatolati o conservati, soprattutto di produzione domestica. Le conserve preparate in casa, quali ad esempio le verdure sott'olio, sono uno dei prodotti in cui più facilmente si può rischiare la presenza della tossina botulinica.

In generale, tutti i cibi conservati non cotti e che non siano sufficientemente acidi (pH sopra il 4,6), possono costituire un ambiente adatto alla crescita del botulino: peperoni, fagiolini, melanzane, funghi, olive e sott'olio sono gli alimenti a maggior rischio.

A casa, se si preparano queste conserve, e' necessario fare bene attenzione alle più elementari norme igieniche, lavare bene le verdure, gli utensili, i piani di lavoro, i contenitori in maniera tale da allontanare l'eventuale presenza del batterio e delle spore.

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. L'acidità, che si ottiene con l'aggiunta di aceto e sale contribuiscono a controllare lo sviluppo del batterio riducendo quindi la possibilità della produzione delle tossine.