Botulismo in Italia: 1.276 casi segnalati – Allarme nelle regioni del Sud

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Botulismo in Italia: oltre 1.200 casi dal 2001, allarme conserve fatte in casa nel Sud

Il **botulismo**continua a rappresentare una minaccia concreta per la salute pubblica in Italia. Secondo i dati dell'**Istituto Superiore di Sanità (ISS)**, tra il 2001 e il 2024 sono stati segnalati **1.276 casi clinici sospetti**, di cui **574 confermati in laboratorio**. La maggior parte (91,6%) riguarda il **botulismo alimentare**, seguito da forme **infantili** (7,5%) e da **ferita** (0,9%).

Ogni anno, in media, il sistema di sorveglianza nazionale registra **53 segnalazioni** e conferma **24 casi**. Il **tasso di letalità**è del 2,6%, in calo rispetto al 3,8% registrato nei primi anni Duemila, grazie a diagnosi e cure più tempestive.

Perché il botulismo è più frequente in Italia e al Sud

Come spiega **Fabrizio Anniballi**, responsabile del Centro di riferimento botulino dell'ISS, l'elevata incidenza è legata alla **radicata tradizione conserviera** del Paese. Nelle **Regioni meridionali**, dove è ancora diffusa la produzione di conserve fatte in casa, il rischio è maggiore: la **mancanza di procedure di sterilizzazione corrette** può favorire la proliferazione del *Clostridium botulinum*.

Le conserve domestichesono la principale causa di contaminazione, mentre i prodotti industriali risultano solo raramente coinvolti.

Come prevenire il botulismo: le indicazioni dell’ISS

Per ridurre i rischi, l’Istituto Superiore di Sanità ha diffuso un **decalogo di prevenzione**, che include:

- **Identificare i sintomi**: visione doppia, difficoltà a deglutire, debolezza muscolare, problemi respiratori.
- **Bollitura delle conserve** prima del consumo per inattivare le tossine.
- **Preparazione sicura** di marmellate, confetture e conserve, seguendo tempi e temperature corrette di sterilizzazione.
- **Controllo visivo e olfattivo** della conserva: gonfiore del tappo, odori insoliti o alterazioni dell’aspetto sono segnali di allarme.
- **Precauzioni per alimenti destinati ai bambini**, che sono più vulnerabili.
- **Non affidarsi al congelamento** come unica misura di sicurezza: il freddo non distrugge le tossine botuliniche.

Conclusioni

Il **botulismo in Italia**resta un problema di salute pubblica, con un’incidenza maggiore al Sud e tra chi produce conserve in casa. La **prevenzione**, unita a una **corretta informazione**, è l’arma più efficace per ridurre il rischio di contaminazioni potenzialmente letali.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/botulismo-in-italia-1-276-casi-segnalati-dal-2001-allarme-nelle-regioni-del-sud/147514