



Meo (Artemisia Lab): "Contro botulismo sicurezza alimentare comincia a casa nostra"

## Descrizione

(Adnkronos) "Meglio rinunciare a un barattolo di dubbia provenienza piuttosto che rischiare la vita. La sicurezza alimentare comincia a casa nostra". A dirlo Paolo Meo, direttore del Polo malattie infettive-Clinica del viaggiatore Artemisia Lab. Cesmet, che invita a tenere alta l'attenzione sul botulismo che quest'anno nel nostro Paese, tra Sardegna e Calabria, ha fatto registrati quattro decessi e numerosi ricoveri legati al consumo di alimenti contaminati. "La tossina botulinica è invisibile, non altera il sapore né l'odore del cibo, ma può essere letale. Basta una piccola distrazione nella preparazione o nella conservazione delle conserve per trasformare un alimento apparentemente buono in un grave pericolo per la salute", continua Meo. I primi segnali di questa intossicazione, ricorda il medico, "compaiono anche poche ore dopo aver mangiato il cibo contaminato: nausea, vomito, visione doppia, palpebre che si abbassano, difficoltà a parlare o a deglutire, secchezza della bocca. Nei casi gravi la tossina paralizza i muscoli fino a compromettere la respirazione. In presenza di sintomi sospetti è fondamentale recarsi subito al pronto soccorso e spiegare che cosa si è mangiato: una diagnosi rapida e la somministrazione immediata dell'antidoto possono salvare la vita". Per ridurre il rischio di intossicazione è importante, sottolinea il medico, "sterilizzare accuratamente i vasetti e le conserve fatte in casa; non consumare conserve con coperchi gonfi, odori strani o muffe; acquistare solo prodotti con etichette chiare e da produttori affidabili; cuocere bene gli alimenti conservati prima di mangiarli; evitare cibi scaduti o acquistati da venditori ambulanti non controllati". Tra le conserve a rischio "ci sono funghi sott'olio, olive in acqua, cime di rapa sott'olio, insaccati e alcune conserve di pesce. Sicure, invece, le marmellate, le composte di frutta, le passate di pomodoro, le conserve sott'aceto o in salamoia preparate correttamente, oltre ai prodotti industriali controllati e pastorizzati". [cronacawebinfo@adnkronos.com](mailto:cronacawebinfo@adnkronos.com) (Web Info)

## Categoria

1. Salute

## Tag

1. adnkronos
2. Salute

---

**Data di creazione**

Agosto 22, 2025

**Autore**

andreaperocchi\_pdnrf3x8

*default watermark*