



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 più 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 più a rischio «ci sono funghi sott'olio, olive in acqua, cime di rapa sott'olio, insaccati e alcune conserve di pesce. Più 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 (Web Info)

Categoria

1. Salute

Tag

1. adnkronos
2. Salute

Data di creazione

Agosto 22, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8

default watermark