Botulino, Locatelli: â??Nel 2025 tre cluster e piÃ¹ casi, rischi in fiere ed eventi allâ??apertoâ??

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? â??Nel 2025 in Italia si sono verificati tre importanti cluster di botulismo, a Cagliari, Cosenza e, a fine anno, in Sicilia. Episodi che hanno determinato un numero di casi nettamente superiore rispetto agli anni precedenti. Le indagini sono ancora in corso, ma Ã¨ probabile che allâ??origine ci siano state criticitÃ nella conservazione di alcuni alimenti, come il mantenimento a temperature non adeguateâ?•. CosÃ¬ allâ??Adnkronos Salute Carlo Locatelli, giÃ presidente della SocietÃ Italiana di tossicologia e direttore dellâ??UnitÃ di Tossicologia, Centro Antiveleni e Centro nazionale di Informazione tossicologica dellâ??Irccs Maugeri, a margine del 23esimo congresso nazionale della Sitox a Bologna.

Secondo lâ??esperto, â??il rischio di intossicazioni puÃ² aumentare in contesti come fiere, eventi allâ??aperto o attivitÃ di vendita ambulanteâ?•, dove Ã¨ piÃ¹ complesso garantire il rispetto costante della catena del freddo e dellâ??igiene degli alimenti. â??Nei locali pubblici, come bar e ristoranti, che operano secondo le procedure previste dalla normativa i controlli sono maggiori e i rischi si riduconoâ?• , osserva lâ??esperto.

Locatelli ricorda tuttavia che, in Italia, â??la maggior parte dei casi di botulismo Ã¨ tradizionalmente associata alle conserve domestiche. Il problema â?? spiega â?? puÃ² nascere quando questi prodotti vengono mescolati con altri alimenti oppure quando prodotti commerciali non vengono conservati correttamente. Se non vengono rispettate temperatura e modalitÃ di conservazione, esiste il rischio di sviluppo di batteri del genere Clostridium e della produzione delle relative tossineâ?•.

Alla domanda su quali precauzioni possano adottare i consumatori, Locatelli invita a non demonizzare il cibo acquistato per strada. â??Non possiamo certo dire alle persone di non comprare un panino da un venditore ambulante: sarebbe un danno per molti commercianti. Ã? perÃ² importante che chi vende alimenti disponga di frigoriferi funzionanti, mantenga i prodotti alla temperatura corretta e li conservi adeguatamente anche durante la notte. In sostanza, il consumatore deve poter contare sul fatto che il cibo sia stato gestito e conservato in modo appropriatoâ?•.

EI SRL - P.IVA IT16017671005

Lâ??esperto sottolinea inoltre che il rischio di contaminazioni non riguarda esclusivamente i prodotti artigianali. â??Negli anni scorsi abbiamo registrato episodi legati alla presenza di alcaloidi tropanici che hanno portato al ritiro di spinaci, broccoli e altri alimenti, anche industriali. Anche i prodotti confezionati possono quindi, in alcuni casi, veicolare tossineâ?•. Tuttavia, conclude Locatelli, â??il sistema di sorveglianza italiano Ã¨ ottimale e consente di individuare rapidamente le criticitÃ . Grazie al lavoro dei Centri Antiveleni e dellâ??intera rete dellâ??igiene e sicurezza alimentare, che coinvolge Asl e ministero della Salute, Ã¨ possibile intercettare i prodotti pericolosi e procedere tempestivamente al loro ritiro dal mercatoâ?• conclude.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

default watermark

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Giugno 9, 2026
Autore
redazione