



Dal botulismo alla salmonellosi, come difendersi dalle intossicazioni alimentari

Descrizione

(Adnkronos) Le intossicazioni alimentari continuano a causare decessi in Italia. L'ultimo caso in provincia di Campobasso dove una ragazza di sedici anni e la mamma sono morte all'ospedale Cardarelli. Le ipotesi, al vaglio delle indagini, sono collegate alla cena prima della vigilia di Natale quando avrebbero cenato con pesce e frutti di mare. Il padre e la seconda figlia sono stati trasferiti all'Inmi Spallanzani di Roma, il primo è ricoverato in rianimazione mentre la ragazza in reparto ordinario, l'unica a non aver avuto sintomi. La scorsa estate un focolaio di tossina botulinica partito dalla Calabria ha causato due decessi e numerosi ricoveri.

In generale, sono oltre 250 le tossinfezioni alimentari, cioè le malattie trasmesse agli alimenti da germi patogeni. E sono in aumento, con la diffusione di cibi provenienti da nuovi mercati esteri e con la maggior frequenza dei viaggi, spiegano gli esperti della piattaforma anti-bufale Dottore ma vero che è curata dalla Fnomceo, la Federazione italiana dei medici chirurghi odontoiatri.

Sono numerose le tossine alimentari che non alterano l'aspetto e l'odore del cibo. Il caso più noto e temuto è il botulino, un vero e proprio veleno per l'uomo, che è incapace di percepirlo. Il botulismo, la malattia causata dalle tossine botuliniche (*Clostridium botulinum*) che possono contaminare gli alimenti, è una intossicazione rara ma molto pericolosa e, in certi casi, mortale.

Purtroppo l'Italia è il Paese europeo con il più alto numero di episodi di botulismo. L'80% dei casi di avvelenamento di questo tipo è dovuto a conserve prodotte in casa ricordano gli esperti. Se non eseguita correttamente, la conservazione di vegetali sott'olio, oppure con sale o aceto, degli insaccati, del sugo di pomodoro o del pesto potrebbe essere rischiosa. Le marmellate e le confetture non sono considerate a rischio botulismo perché l'acidità della frutta e lo zucchero aggiunto nella preparazione inibiscono la tossina.

Secondo gli esperti l'accorgimento per evitare spiacevoli conseguenze è utilizzare la stessa quantità di frutta e zucchero, oppure aggiungere il succo di limone, oppure i preparati appositi che contengono pectine e conservanti. È importante ricordare che non è la cottura a eliminare l'agente

infettivo?•.

Per riconoscere una conserva o una marmellata avariata, ben prima della formazione della muffa, è utile ispezionare il contenitore prima del consumo. I tappi devono essere intatti e non deformati e suggeriscono? Per verificare che ci sia il sottovuoto basta premere al centro del coperchio: non si deve sentire il tipico click-clack dei barattoli già aperti?•.

Il batterio salmonella, che causa l'infezione detta salmonellosi, solitamente non causa alterazioni evidenti nei cibi che contamina. Le uova crude, utilizzate in preparazioni come il tiramisù o la maionese, le carni crude o poco cotte, il latte non pastorizzato, così come la frutta e la verdura, possono trasmettere la salmonellosi pur non avendo prodotto cattivi odori. In questi casi, per eliminare il batterio è sufficiente la cottura avvertono gli esperti? Occorre fare attenzione a come si trattano quegli alimenti quando sono crudi: lavare bene coltelli, taglieri e piani di lavoro dopo l'uso. Le infezioni di salmonella concludono? sono molto frequenti ma meno pericolose del botulismo: sono spesso asintomatiche e si risolvono in pochi giorni senza conseguenze, anche se talvolta potrebbero causare gastroenteriti?•.

•?

salute

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 29, 2025

Autore

redazione