

[rainews.it](https://www.rainews.it)

Botulismo alimentare, l'Usl intensifica i controlli

Giorgia Porliod, montaggio di Riccardo Mollo

4-5 minuti

Dopo alcuni episodi avvenuti a livello nazionale, **l'Usl della Valle d'Aosta ha intensificato i controlli di prevenzione del botulismo.**

Ne sono interessati i settori della ristorazione, della grande distribuzione e dei laboratori artigianali di produzione alimentare, con particolare attenzione alle sagre e agli eventi temporanei, dove il rischio può risultare maggiore in relazione alle modalità di preparazione e conservazione degli alimenti.

L'ultimo caso in Valle d'Aosta si è verificato 5 anni fa: una coppia era stata ricoverata per intossicazione da botulismo dovuta a una cattiva conservazione di verdure sott'olio.

La Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, diretta dalla Dott.ssa Anna Maria Covarino, sta ricevendo numerose richieste di chiarimenti e informazioni da parte di cittadini preoccupati. Ecco perché l'Usl sta predisponendo un'apposita sezione sul sito istituzionale, con materiali informativi e linee guida.

Intanto si ricorda la necessità di prestare attenzione alle modalità di conservazione del cibo.

- Gli alimenti destinati alla produzione di conserve devono essere di

prima qualità, privi di ammaccature, muffe o parti marce e devono essere conservati in frigorifero fino al momento della lavorazione;

- Lavarsi bene le mani (anche sotto le unghie) prima di procedere alla lavorazione;

- Lavare bene i prodotti in acqua abbondante strofinandoli con spazzolini utilizzati solo per alimenti, vanno eliminate completamente tutte le tracce di terra;

- Asciugarli con panni puliti e non lasciarli sul piano di lavoro, esposti a polveri e insetti, né prima né dopo la cottura;

- Pulire accuratamente il piano di lavoro durante e dopo la preparazione delle conserve;

- Utilizzare contenitori piccoli (massimo 300-500 ml) che devono essere sterilizzati facendoli bollire per almeno 10 minuti;

- Nella preparazione delle marmellate utilizzare almeno una quantità di zucchero pari al 50% del peso della frutta;

- Cuocere nella pentola a pressione per almeno 3 minuti i vegetali da conservare sott'olio o al naturale (sono infatti necessari 120° C per distruggere le spore, temperatura che non si raggiunge con la semplice ebollizione in pentola) oppure in una soluzione contenente acqua e aceto in uguale percentuale;

- Invasare le verdure, eventualmente aggiungere olio e pastorizzare dopo aver chiuso il barattolo; la pastorizzazione è un trattamento termico che può essere effettuato a livello domestico immergendo completamente il vasetto pieno e chiuso ermeticamente, in acqua che poi si porta a bollore per un tempo che deve essere proporzionale alla grandezza del vasetto. Per vasi da 350-400 g possono essere sufficienti 15-20 minuti di trattamento.

- Scartare le conserve che all'apertura lascino uscire del gas, presentino bollicine o cattivo odore; controllare che i coperchi dei barattoli non siano bombati. Se sono queste condizioni, i prodotti non devono essere mangiati o anche assaggiati (anche l'assaggio può essere molto pericoloso). Va comunque ricordato che il botulino, non porta necessariamente ad odori strani.

- Negli insaccati prestare attenzione alla presenza di zone verdastre (fenomeni di proteolisi), talvolta associata anche a fenomeni di rammollimento e a cattivi odori, che rappresentano un campanello di allarme della presenza del botulino; ricordarsi che i prodotti industriali sono generalmente sicuri per la presenza di nitrati e nitriti, additivi in grado di inattivare il botulino.

Per la corretta preparazione delle conserve alimentari, l'Usl consiglia di consultare le linee guida elaborate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'ISS in collaborazione con il Ministero della Salute, l'Università degli Studi di Teramo e il Centro Antiveleni di Pavia. [Qui il documento.](#)