

# Botulismo in Italia: 1.276 casi segnalati – Allarme nelle regioni del Sud

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Botulismo in Italia: oltre 1.200 casi dal 2001, allarme conserve fatte in casa nel Sud

Il botulismo continua a rappresentare una minaccia concreta per la salute pubblica in Italia. Secondo i dati dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), tra il 2001 e il 2024 sono stati segnalati 1.276 casi clinici sospetti, di cui 574 confermati in laboratorio. La maggior parte (91,6%) riguarda il botulismo alimentare, seguito da forme infantili (7,5%) e da ferita (0,9%).

Ogni anno, in media, il sistema di sorveglianza nazionale registra 53 segnalazioni e conferma 24 casi. Il tasso di letalità è del 2,6%, in calo rispetto al 3,8% registrato nei primi anni Duemila, grazie a diagnosi e cure più tempestive.

## Perché il botulismo è più frequente in Italia e al Sud

Come spiega Fabrizio Anniballi, responsabile del Centro di riferimento botulino dell'ISS, l'elevata incidenza è legata alla radicata tradizione conserviera del Paese. Nelle Regioni meridionali, dove è ancora diffusa la produzione di conserve fatte in casa, il rischio è maggiore: la mancanza di procedure di sterilizzazione corrette può favorire la proliferazione del *Clostridium botulinum*.

Le conserve domestiche sono la principale causa di contaminazione, mentre i prodotti industriali risultano solo raramente coinvolti.

# Come prevenire il botulismo: le indicazioni dell'ISS

Per ridurre i rischi, l'Istituto Superiore di Sanità ha diffuso un decalogo di prevenzione, che include:

- Identificare i sintomi: visione doppia, difficoltà a deglutire, debolezza muscolare, problemi respiratori.
- Bollitura delle conserve prima del consumo per inattivare le tossine.
- Preparazione sicura di marmellate, confetture e conserve, seguendo tempi e temperature corrette di sterilizzazione.
- Controllo visivo e olfattivo della conserva: gonfiore del tappo, odori insoliti o alterazioni dell'aspetto sono segnali di allarme.
- Precauzioni per alimenti destinati ai bambini, che sono più vulnerabili.
- Non affidarsi al congelamento come unica misura di sicurezza: il freddo non distrugge le tossine botuliniche.

## Conclusioni

Il botulismo in Italia resta un problema di salute pubblica, con un'incidenza maggiore al Sud e tra chi produce conserve in casa. La prevenzione, unita a una corretta informazione, è l'arma più efficace per ridurre il rischio di contaminazioni potenzialmente letali.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/botulismo-in-italia-1-276-casi-segnalati-dal-2001-allarme-nelle-regioni-del-sud/147514>

