

Intossicazione da botulino: che cos'è, i sintomi, i cibi a rischio

Può bastare una quantità minima contaminata con le tossine botuliniche a provocare la malattia del botulismo, che ha conseguenze anche fatali. Marmellate, sughi, sottaceti: le regole per la sicurezza alimentare (Fonte: <https://www.corriere.it/> 10 agosto 2025)



In provincia di Cosenza [un uomo di 52 anni è deceduto a seguito di un malore accusato dopo aver mangiato un panino con salsiccia e broccoli](#) acquistato in un food truck sul lungomare. Altre 9 persone sono state ricoverate nell'ospedale della città per una presunta **intossicazione da botulino**. Le infezioni alimentari sono sempre possibili, **ma in estate il rischio di spiacevoli inconvenienti aumenta**. Può bastare anche il consumo di minime quantità di alimento contaminato con le tossine botuliniche a provocare la malattia del [botulismo](#), ovvero il blocco della trasmissione del segnale nervoso al muscolo, condizione che può essere mortale.

Che cosa è la tossina botulinica

La tossina del botulismo si sviluppa dal microrganismo [Clostridium botulinum](#), comune nel terreno e nell'aria e innocuo finché è a contatto con l'ossigeno. A trasformarlo in una minaccia per la salute sono a volte le **cattive condizioni di conservazione degli alimenti**. La [neurotossina](#) viene infatti **prodotta in mancanza di ossigeno** e quando le temperature superano 5-10 gradi. **Non si forma invece in ambienti molto acidi**, come salsa di pomodoro o aceto. Il suo vero nemico è il **calore, che la distrugge**: basta cuocere i cibi a 105 gradi per due ore o nella pentola a pressione per dieci minuti. Se invece la cottura è breve e i cibi sono conservati sott'olio c'è il rischio che sfugga qualche spora. Generalmente il livello di contaminazione ambientale in spore di botulino è

molto basso e può essere puntiforme, pertanto **in uno stesso lotto di produzione si può verificare che risultino contaminate solo alcune confezioni.**

I sintomi

A volte le manifestazioni sono lievi e si risolvono in pochi giorni, in altri casi, invece, i sintomi sono difficili da tollerare se non addirittura tali da richiedere un intervento immediato. I sintomi dell'intossicazione si manifestano, in **genere, entro 12-24 ore** e, di solito **quanto più sono precoci tanto più grave è la malattia**. Essi possono variare da un lieve malessere che non richiede l'intervento del medico, fino ad un quadro di malattia fulminante che porta a morte in pochi giorni. I primi sintomi sono caratterizzati da **debolezza, vertigini, secchezza della gola** ad essi fanno seguito i segni della **paralisi**, soprattutto a carico di muscoli innervati dai nervi cranici: **difficoltà alla deglutizione e alla fonazione, disturbi visivi** (strabismo, visione doppia, abbassamento delle palpebre) nei casi gravi si ha la morte per **paralisi dei muscoli respiratori**. Per l'intossicazione da botulino, si ricorre a un'antitossina assunta nelle **prime ore dalla comparsa dei sintomi**. Se il paziente sopravvive la ripresa è rapida e completa.

Il **Clostridium botulinum** è un batterio in grado di produrre una **neurotossina** che interferisce a livello delle terminazioni nervose provocando il blocco di alcune funzioni vitali come appunto quella respiratoria.

Come evitare il botulino nelle conserve fatte in casa

L'intossicazione con questo batterio si verifica in seguito al **consumo di conserve alimentari** (inscatolati e conserve a basso grado di acidità, sottolio o sottovuoto e non adeguatamente sterilizzate). La presenza del botulino nell'alimento **va sospettata in presenza di un rigonfiamento del coperchio**, per la fuoriuscita di gas all'apertura e per il suo **sgradevole odore**. Una [serie di regole di sicurezza alimentare](#) possono essere utili a chi prepara conserve casalinghe: dalle marmellate ai sottaceti, dai sughi ai prodotti sott'olio.

- **Funghi, olive, peperoni, melanzane e fagiolini sott'olio sono gli alimenti a maggior rischio** e bisogna **lavarli bene** per evitare che nei barattoli puliti, asciutti e con capsula ermetica siano presenti residue di terra.
- **L'acidificazione a più di 4,6 pH rende l'ambiente inadatto alla crescita del botulino** per questo quando si preparano conserve sotto aceto, **l'aceto deve ricoprire per intero il prodotto conservato**.
- **È necessario lavare verdure, stoviglie, piani di lavoro e contenitori per limitare o eliminare la presenza del batterio e delle spore**. Con questo scopo andrebbero **separate le fasi produttive** (ad esempio, non riutilizzare contenitori usati per la verdura da pulire per rimetterci poi la verdura lavata).

- I contenitori non vanno riempiti fino all'orlo ma va lasciato uno spazio vuoto tra il livello massimo di liquido e il collo del contenitore per poter generare il vuoto all'interno del contenitore.
- **La tossina botulinica viene distrutta alle alte temperature** e quindi la sterilizzazione dei cibi in vasetto e in scatola, tramite **bollitura per almeno 10 minuti**, ne garantisce l'eliminazione. Durante il trattamento termico i vasetti devono essere completamente immersi nell'acqua bollente. Non si tratta di una sterilizzazione vera e propria (sarebbe necessario raggiungere 121° per 3-4 minuti per eliminare anche le spore) ma in questo modo vengono comunque eliminati la maggior parte dei microrganismi.
- Le tossine botuliniche sono tutte termolabili e quindi sono distrutte rapidamente dalle comuni temperature di cottura dei cibi (almeno 80°C per 5 minuti). Per questo si consiglia **portare a bollitura le conserve fatte in casa prima di utilizzarle** (ad esempio, nella preparazione di un sugo, riscaldandolo adeguatamente).
- Una volta aperto il barattolo, il prodotto va conservato in frigorifero per breve tempo.
- Buttare prodotti conservati sui quali si hanno **dubbi sullo stato di conservazione**, che hanno subito rotture della catena del freddo, o di cui non si ha sicurezza della perfetta conservazione (ad esempio presenza d'aria nei sottovuoto, capsule ermetiche che emettono il caratteristico "click" in seguito a pressione sul tappo o al contrario, capsule "gonfie" a causa di fermentazione batterica). Il prodotto all'interno **non deve presentare colore o odore innaturale, né bollicine** che dal fondo salgono verso l'alto.

Leggi anche

- [Infezioni alimentari, in estate il rischio aumenta: quali sono i cibi da evitare](#)
- [Salmonelle, Listeria & co: con il caldo è più facile imbattersi nei batteri contamina-cibo](#)
- [Dalle cozze alla maionese: attenzione alle intossicazioni alimentari \(specie in estate\)](#)