

Comunicato Stampa

Rif. 46/2010

COME PREVENIRE IL BOTULISMO ALIMENTARE

Il botulismo è una sindrome neuro paralitica dovuta all'azione della tossina del *Clostridium botulinum* che causa paralisi muscolare e conseguente paresi respiratorie. Può presentare, in assenza di trattamento, letalità molto elevata (70-90%). Questo batterio produce spore resistenti alle alte temperature; la semplice bollitura a 80°C non è in grado di eliminarle. Per la loro distruzione è necessaria la sterilizzazione a 121°C per almeno 3/4 minuti.

Trasmissione ed alimenti responsabili

Circa il 90% dei casi di botulismo alimentare segnalati nel mondo è legato al consumo di conserve casalinghe.

In presenza di cattivi odori o rigonfiamenti, gettare via senza indugio la conserva.

Poiché però la tossina spesso non altera l'odore ed il sapore degli alimenti, e quindi non ci sono indicatori della presenza del batterio, non resta che prestare la massima attenzione quando si preparano in casa od in produzioni artigianali cibi da conservare.

Prevenzione

I metodi di controllo dell'intossicazione alimentare risiedono essenzialmente nella corretta preparazione delle conserve in ambito domestico e artigianale, e nella sorveglianza della applicazione delle corrette pratica di lavorazione (BPF) in ambito industriale e/o artigianale.

Al fine di garantire la sterilizzazione della preparazione, ogni produttore di conserve deve essere munito di autoclave.

Le autoclavi

Poiché le semplici pentole a pressione non permettono di ottenere le alte temperature necessarie alla eliminazione delle spore del botulino, per assicurare il raggiungimento minimo di 121°C ed il mantenimento per i minuti necessari, si rende indispensabile l'utilizzo di una autoclave.

A seconda del carico di lavoro sono disponibili sterilizzatori di diversi volumi: **Autoclavi Beta** da 25, 35, 50, 140 litri.

Ulteriori informazioni sul botulismo si possono scaricare dai seguenti siti web:

- <http://yuma.netribe.it/>
- <http://www.izsvenezie.it/>



Autoclave serie Beta