

**CAMPOSAMPIERO** Ragazzo di 33 anni gravissimo dopo avere mangiato un alimento di una ditta piemontese

# Zuppa al botulino, giovane in rianimazione

*La tossina trovata in un minestrone precotto di legumi e cereali contenuto in una ciotola*

**Lorena Levorato**

CAMPOSAMPIERO

Mangia una zuppa di legumi e finisce in rianimazione. Sono gravi le condizioni del giovane di 33 anni di San Giorgio delle Pertiche ricoverato da giovedì nel reparto di rianimazione dell'ospedale di Camposampiero per un'intossicazione da botulino di tipo B. La tossina era contenuta nella zuppa di legumi e cereali che l'uomo ha consumato mercoledì 19 marzo, alle 13, durante la pausa pranzo. I primi sintomi sono comparsi il giorno dopo, giovedì 20 marzo. Quindi ha mangiato in pausa pranzo il 19, primi sintomi il 20: pupille dilatate, secchezza delle mucose, paralisi muscolare progressiva. E venerdì 21 marzo il 33enne è stato ricovero nel reparto di Rianimazione dell'ospedale di Camposampiero con sintomi per intossicazione botulinica, comparsi il giorno precedente. Attualmente le

sue condizioni restano critiche. Il paziente è stato trattato con siero antibotulinico dalle 2 del 22 marzo. Seguendo le procedure previste dal protocollo per casi del genere, l'ospedale ha immediatamente attivato il Sisp (Servizio igiene sanità pubblica) dell'Ulss 15, diretto da Anna Pupo, che ha condotto l'inchiesta epidemiologia che è stata effettuata direttamente con il paziente. Da qui è emersa la possibilità che la causa dell'intossicazione poteva essere proprio il consumo durante la pausa pranzo lavorativa di alcuni giorni prima. Il paziente ha infatti riferito di aver mangiato una confezione di minestrone precotto contenuto in ciotola di plastica della linea di zuppa di legumi e cereali prodotta da un'azienda alimentare del Piemonte. Successivamente è stato possibile reperire la ciotola con i residui del minestrone e inviarla all'Istituto zooprofilattico di Legnaro che domenica ha evi-

denziato la presenza della tossina botulinica. Immediatamente è scattata la procedura dell'allerta alimentare attivando anche l'azienda Ulss di Alessandria dove ha sede lo stabilimento di produzione dell'alimento contaminato. Si tratta del primo caso di botulino che si verifica nell'Ulss 15. In passato ci sono stati gravi episodi di tifo, colera, febbre gialla, malaria e salmonella. Ma botulino, mai. In passato i casi erano più frequenti ed erano legati al consumo di prodotti fatti in casa come conserve, marmellate e prodotti sott'aceto. Il botulino è un'infezione causata da un'intossicazione alimentare, provocata dall'ingestione di alimenti nei quali è presente la tossina: l'ingestione delle spore batteriche che successivamente si sviluppano nell'intestino e producono la tossina che intacca l'organismo umano. Le possibilità di curare il botulismo aumentano in funzione dell'immediatezza con cui si fa ricorso alle cure.



**GRAVISSIMO** Il giovane è in rianimazione all'ospedale di Camposampiero

Il pasto  
consumato  
nella pausa  
lavorativa

