

Botulino nella zuppa, gravissimo

Ricoverato un padovano dopo aver mangiato un minestrone precotto che è prodotto in Piemonte

Lorena Levorato

CAMPOSAMPIERO

Intossicazione da botulino. Un uomo di 33 anni di San Giorgio delle Pertiche è ricoverato in gravi condizioni al reparto di rianimazione dell'ospedale di Camposampiero. I medici hanno accertato che 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: pupille dilatate, secchezza delle mucose, paralisi muscolare progressiva. E venerdì 21 marzo il 33enne è stato ricovero in ospedale ed è stato trattato con siero antibotulinico. L'ospedale ha immediatamente attivato il Sisp

(Servizio igiene sanità pubblica) dell'Ulss 15 che ha condotto l'inchiesta epidemiologia che è stata effettuata direttamente con il paziente.

Il giovane ha riferito di aver mangiato una confezione di minestrone precotto contenuto in una ciotola di plastica della linea di zuppa di legumi e cereali prodotta da un'azienda alimentare del Piemonte. Analizzata anche la ciotola con i residui del minestrone e inviata all'Istituto zooprofilattico di Legnaro che domenica ha evidenziato la presenza della tossina botulinica di B.

Il grave caso di botulino è stato reso noto anche dal Ministero della Salute sul sito internet istituzionale. Il sito informa che il lotto

in questione è «zuppa di legumi e cereali; marchio Terra e vita; prodotto da Zerbinati Srl per conto di Buona terra; lotto B0803. Data di scadenza: 26 marzo 2014». Si legge ancora nel sito: «È risultato positivo per presenza di tossina botulinica, a seguito di analisi effettuate su una confezione aperta. Ricoverata per botulismo alimentare la persona che ha consumato l'alimento. Attivate tutte le procedure di ritiro e richiamo dal mercato. Sono in corso ulteriori indagini e pertanto l'avviso sarà aggiornato sulla base di eventuali nuove informazioni». Si invitano i cittadini «eventualmente in possesso del lotto specificato a non consumarlo e a consegnarlo al Servizio di igiene degli alimenti e nutrizione dell'Asl di competenza».



ANALISI

La scoperta in laboratorio

