

Mangia la zuppa scongelata da giorni finisce in rianimazione per il botulino

L'uomo ora sta meglio. Si è salvato grazie al sapore amaro del cibo

BASSANO Rischia la vita per non aver seguito le indicazioni riportate sull'etichetta di un alimento ingerito.

Un quarantenne del Bassanese è stato ricoverato in rianimazione all'ospedale San Bassiano per botulismo alimentare, patologia rara ma molto grave. Come appurato dai sanitari dell'Usl 7 Pedemontana, l'intossicazione è stata originata da una zuppa di farro di produzione industriale, venduta nel banco frigo di una nota catena di distribuzione. La disponibilità del paziente a ricostruirne la storia ha permesso di chiarire come un alimento teoricamente sicuro possa trasformarsi in un vettore per il botulino se non se rispettano le indicazioni sull'uso.

«Diversamente da quanto riportato in etichetta - ha spiegato Monica Zamprogna

medico del servizio igiene degli alimenti e nutrizione - la zuppa è stata conservata a temperatura ambiente per giorni, aperta dopo la data di scadenza, e non portata ad ebollizione. Fortunatamente, il suo sapore amaro ne ha limitato il consumo e, probabilmente, anche la quantità di tossina ingerita».

«Il quarantenne ha manifestato i primi sintomi a distanza di circa 72 ore dal consumo dell'alimento contaminato, con alterazioni gastroenteriche e neurologiche potenzialmente fatali - fanno sapere

Appello dell'Usl

«Intossicazione rara, ma grave: le istruzioni delle etichette vanno seguite attentamente»

dall'Usl 7 - Prontamente ricoverato in ospedale, è ora in progressivo miglioramento». Il caso del paziente è il risultato di un particolare concorso di eventi e per disattenzione, come ha dimostrato l'indagine epidemiologica condotta da Antonio Stano del dipartimento di prevenzione dell'Usl 7 Pedemontana in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico delle Venezia. L'origine dell'intossicazione infatti non era, in questo caso, in una conserva domestica, alimento ritenuto ad alto rischio botulino, ma in una moderna zuppa di farro di produzione industriale. Per questo motivo i sanitari hanno lanciato un appello alla popolazione affinché segua scrupolosamente le istruzioni per l'uso segnate sull'etichetta rispettando rispetti tutti i passaggi riportati. «La sicurezza alimentare

passa anche attraverso l'informazione - hanno sottolineato gli specialisti del servizio - C'è un regolamento che impone al produttore un'etichettatura chiara, comprensibile e leggibile, ma il consumatore si autotutela solo attraverso la conoscenza e il rispetto delle modalità di conservazione, trattamento e utilizzo dell'alimento. Per un consumo responsabile, quindi, prestiamo attenzione all'etichetta». E ancora: «Per una preparazione responsabile, si possono anche consultare le linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico elaborate dal Centro nazionale di riferimento per il botulismo dell'Iss in collaborazione con il ministero della Salute e di alcune università».

Che cos'è

● Il botulismo è una grave intossicazione causata dalle tossine prodotte dal batterio clostridium botulinum

● La forma più comune di botulismo è quella alimentare e in genere interessa sott'olio, carne o pesce in scatola, salumi

R.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

