

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 5 - numero 898 di mercoledì 03 dicembre 2003

Rischio botulino

Il Ministero della Sanità ritira prodotti alimentari in seguito ad un caso di intossicazione botulinica.

Con un comunicato stampa il Ministero della Sanità ha reso noto che alla fine del mese di novembre è pervenuta al ministero la segnalazione di un caso di intossicazione da tossina botulinica legata al consumo di "patè di tofu alla pizzaiola".

Le autorità regionali e territoriali interessate, si sono attivate a tutela della salute pubblica, disponendo il rintraccio dei prodotti, il sequestro ed il campionamento di prodotti analoghi lavorati nella stessa linea di produzione.

L'alimento era stato prodotto dall'azienda Mediterranea Snc sita a Mason Vicentino (Vi).

Il Ministero, non potendo escludere la presenza di prodotti contaminati, presso i consumatori, ha invitato tutti coloro che abbiano prodotti della ditta menzionata a non consumarli e a consegnarli alla ASL territorialmente competente.

Ricordiamo che la tossina botulinica è prodotta dal *Clostridium botulinum*; un microrganismo sporigeno e anaerobio (capace di vivere solo in assenza di ossigeno).

Il germe si trova soprattutto nel suolo, nelle acque, nelle feci degli animali e nell'intestino dei pesci.

La tossina è elaborata quando la forma vegetativa del microrganismo trova le condizioni adatte alla moltiplicazione (assenza di ossigeno, umidità sufficiente e disponibilità di sostanze nutritive).

Le spore sono in grado di resistere per alcune ore a 100°C e vengono distrutte a 121°C in pochi minuti; la resistenza al calore è diminuita in ambiente acido ed in presenza di elevate concentrazioni saline e zuccherine. La tossina botulinica è invece termolabile e viene distrutta dall'esposizione a temperature superiori a 80°C per almeno 10 minuti.

Gli alimenti più a "rischio botulino" sono quelli che vengono conservati in assenza di ossigeno (es. sottolio), che non sono sottoposti a trattamenti che distruggono le spore (trattamento a temperature adeguate dopo la chiusura del contenitore) o ne inibiscono lo sviluppo (aggiunta di zucchero o di sale o acidificazione), o che vengono consumati senza una ulteriore cottura.

"In base a quanto emerso dall'osservazione dei casi di botulismo verificatisi in Italia negli ultimi dieci anni, - si legge in una pubblicazione dell'Istituto Superiore di Sanità - si può affermare che la malattia è un evento raro, imputabile prevalentemente al consumo di conserve alimentari contaminate. Il numero dei soggetti colpiti in ciascun episodio è assai contenuto (-da un trattamento di sterilizzazione non corretto (< 121 °C per 3 min), per cui le spore sopravvissute possono germinare quando il prodotto viene conservato a temperatura favorevole (> di 3-10 °C) per tempi lunghi che porta alla produzione della tossina; -da un'acidificazione insufficiente (pH > 4,5) delle conserve pastorizzate confezionate sott'olio."

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it