# Allarme conserve, potenziali cause di avvelenamento da botulino

conserve-f068680d

Occhio alle **conserve fatte in casa**, dai carciofini e alle melanzane sottolio, alle olive in salamoia: vi si può annidare il **botulino**, il veleno naturale più potente per l'uomo, **potenzialmente letale già in piccolissime dosi**. "In Italia si registrano ogni anno mediamente 20-30 casi, 5 dei quali mortali", si legge nelle "Linee Guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico", presenti sul portale del ministero della Salute.

Nel nostro Paese, particolarmente a rischio data la radicata tradizione delle conserve, è in vigore dal 1995 la notifica obbligatoria presso il Centro di Riferimento per il Botulismo presso l'Istituto Superiore di Sanità (Iss). Ed è proprio quest'ultimo a suggerire una serie di arrivano i **consigli per la conservazione**, valide ovviamente anche nella **ristorazione** per quelle aziende che propongono in menu questo tipo di preparazioni caserecce. In primo luogo **assicurare l'igiene personale e della cucina e ispezionare bene le materie prime**: mai usare quelle "che stanno quasi per andare a male". Quindi **sanificare correttamente i contenitori**: non basta lasciarli per un paio di minuti in acqua bollente, ne servono 5-10. Una volta aperti, vanno **conservati in frigo e per poco tempo**, variabile a seconda del preparato: da poche settimane per la salamoia a quasi 2 mesi in caso di sottaceti. **Il rischio è minore nelle marmellate**: l'acidità della frutta e dello zucchero rendono difficile la proliferazione del batterio.

L'intossicazione può causare **arresto cardiaco e respiratorio**: un intervento urgente con **siero antibotulinico** può salvare la vita. Importante è **riconoscere i sintomi**, che si manifestano circa 12-48 ore dopo l'ingestione del cibo contaminato: scarsa mobilità oculare, difficoltà a mettere a fuoco, spossatezza, bocca asciutta, nausea e diarrea, il tutto in assenza di febbre.