**Conserve alimentari domestiche e botulismo: pericolo mortale in agguato.**

Si verificano periodicamente anche nel nostro territorio casi di intossicazione da Clostridium Botulinum attribuibili in molti casi al consumo di conserve preparate in ambiente domestico.

Tali intossicazioni si verificano, non di rado, anche in conseguenza delle nostre abitudini di utilizzare i prodotti della nostra terra come base per la preparazione di conserve. Negli anni recenti sono stati registrati casi che hanno riguardato soggetti che avevano consumato conserve alimentari preparate in casa.

La preparazione domestica di conserve alimentari è un’abitudine diffusa nel nostro Paese, e particolarmente nel Salento, che affonda le radici nella tradizione rurale e rivive, attingendo al bagaglio delle conoscenze tramandate di generazione in generazione, un momento di felice riscoperta. Dietro a questa tendenza vi sono il desiderio di accorciare la filiera produttiva, la convinzione di ottenere un prodotto più salubre e anche il tentativo di ottenere un risparmio economico.

Accanto alle ricette tramandate dai genitori ai figli, molti amano sperimentare nuove proposte, anche elaborate, spesso mirate a trasformare un piatto deperibile in un prodotto a lunga conservazione.

Purtroppo alcune procedure di conservazione proposte in rete, alla televisione o alla radio, non forniscono sufficiente garanzia di sterilità o di stabilità per la conserva, che rischia di alterarsi o diventare pericolosa per la nostra salute.

Se un occhio esperto riesce a discernere un frutto sano da uno alterato, non sempre i nostri organi di senso possono guidarci nell’accertamento dell’idoneità al consumo di una conserva casalinga, che può risultare tossica pur essendo apparentemente perfetta.

E’ noto che le conserve, se preparate in maniera non corretta, possono rappresentare un serio rischio per la salute del consumatore, in quanto l’eventuale innesco di meccanismi, del tutto naturali, può portare allo sviluppo di microrganismi patogeni e alla conseguente comparsa di malattie trasmesse dagli alimenti, tra cui la più temuta è sicuramente il botulismo.

*Gli alimenti maggiormente coinvolti sono conserve vegetali sott’olio.*

Il botulismo è una grave intossicazione alimentare causata da una tossina, prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*, che provoca disturbi gastrointestinali e quadri neurologici di paralisi, che possono causare la morte del paziente per il blocco dei muscoli respiratori.

Questo microrganismo vive nel suolo, in assenza di ossigeno, e produce spore che possono resistere all'ambiente esterno anche per un lungo periodo finché non incontrano condizioni adatte alla crescita del batterio stesso. *C. botulinum\*.*

Le conserve preparate in casa o artigianalmente, **senza il rispetto di misure igieniche elementari**, possono essere causa di questa intossicazione, come di altre.

Ogni anno, in Italia, si verificano 20-30 casi di botulismo, per i quali sono necessari trattamenti in terapia intensiva, con respirazione assistita, e con la somministrazione di uno specifico siero antibotulinico, che il Ministero della Salute acquista e distribuisce agli ospedali, alla notifica di un caso sospetto di botulismo.

Il primo fondamentale strumento per prevenire i casi di tossinfezione in generale, e del botulismo in particolare, è **conoscenza delle regole che possono evitare la contaminazione degli alimenti** da agenti patogeni, come il botulino con la sua temibile tossina, sia in chi prepara le conserve alimentari sia in chi le consuma,

Questo rappresenta un guadagno in termini di salute dei cittadini e per il Sistema Sanitario.

Chiunque voglia essere informato sulla materia, può accedere al link di seguito, dal quale si possono scaricare le “LINEE GUIDA PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE CONSERVE ALIMENTARI IN AMBITO DOMESTICO”, elaborate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo - Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare - Istituto Superiore di Sanità. \*\*

*http://www.iss.it/binary/spva4/cont/linee\_guida\_conserve\_botulismo\_def.pdf*

*\*Epicentro -* Il portale dell'epidemiologia per la sanità pubblica a cura del Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute

\*\* Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico - Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo -Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare - Istituto Superiore di Sanità