



## BOLLETTINO Ce.R.R.T.A. 2/2015



### UN FOCOLAIO DI BOTULISMO NELLA AZIENDA SANITARIA 5 DI PISA

Intorno alla metà di aprile 2015 un soggetto privato regala a una coppia di sua conoscenza un barattolo di funghi sott'olio, raccolti e preparati da lui.

Il consumo di funghi avviene in piccole quantità giornaliere (ed è questo che li salva da conseguenze peggiori) in un periodo che va fino al 2 maggio, ultimo giorno di consumo dei funghi. Comunque i due soggetti da tempo manifestano sintomi neurologici sfumati tra cui diplopia e secchezza delle fauci, sintomi che si sono intensificati dopo la cena del 2 maggio; per questo motivo il giorno 7 maggio la coppia si presenta al Pronto Soccorso dell'Ospedale Felice Lotti di Pontedera

dove i due soggetti vengono immediatamente ricoverati.

A questo punto viene avvisato il Servizio di Igiene Pubblica e della Nutrizione della zona Val d'Era della Azienda USL 5 di Pisa, competente per territorio. L'IPN avvia l'inchiesta epidemiologica e sugli alimenti: una volta escluso che altre persone abbiano consumato l'alimento "incriminato" e che l'episodio fosse un'intossicazione da funghi (la cena del 2 maggio era stata consumata con altre persone che non avevano mangiato i funghi sott'olio e non avevano manifestato alcun sintomo riconducibile a botulismo ne' a consumo di funghi tossici) viene accentrata l'investigazione sull'alimento responsabile. Viene acquisito come campione reperto il barattolo dei funghi consumati che era ancora conservato nell'abitazione dei due casi e oltre a questo viene acquisito anche un barattolo chiuso degli stessi funghi sott'olio, in possesso del soggetto che aveva regalato l'alimento alla coppia. Gli alimenti, insieme alle feci e al siero dei due soggetti, vengono inviati al Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità.

Il 17 giugno vengono comunicati gli esiti analitici dei campioni umani e di alimenti: viene confermata la presenza di tossina botulinica nei due campioni di feci e nel campione di funghi sott'olio presente nella casa della coppia; assente invece la tossina nel campione chiuso acquisito da chi aveva preparato e regalato i funghi sott'olio.

#### **PER CHI VOLESSE SAPERNE DI PIÙ SUL BOTULINO**

1. [Istituto Superiore di Sanità - Centro di Riferimento per il Botulismo](#)
2. [Linee Guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico](#)  
(Ministero della Salute, ISS, Università degli Studi di Teramo, Centro Nazionale Informazione Tossicologica)