



A. Amici
10.8.88

Roma 19

Ministero della Sanità
DIR. GEN. IG. AL. E NUTRIZIONE

AGLI ASSESSORI REGIONALI
ALLA SANITÀ
LORO SEDI

Div. II - ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ
ROMA

AI PRESIDENTI DEI COMITATI
DI GESTIONE DELLE U.S.L.
LORO SEDI

N° 702/91.64/2/619

Risposta al Foglio del 324029 - 26. LUG. 88

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ
ROMA

N°
CLASSIFICA N. AL-92

OGGETTO: Raccolta dati sulla tossinfezione alimentare
per i casi di botulismo da Ci. botulinum.

Nel quadro generale di prevenzione delle tossinfezioni alimentari, questo Ministero, al fine di poter individuare gli alimenti che maggiormente possono costituire una fonte di contagio, ritiene estremamente utile raccogliere i dati relativi ai casi di tossinfezione che ogni regione rileva nel proprio ambito territoriale.

In particolare, considerata la gravità del botulismo, legato alla ingestione di un alimento contenente sia tossina preformata che spore di clostridium produttori di tossina botulinica, questo Ministero ritiene necessario conoscere dati quanto più dettagliati possibile relativi ai singoli casi di tale tossinfezione che si siano verificati.

A tal riguardo questo Ministero, d'intesa con l'Istituto Superiore di Sanità, ha elaborato la scheda che si allega con l'invito a restituirla compilata in ogni sua parte in tutti i casi di diagnosi di botulismo accertato.

Com'è noto i clostridi sono ubiquitari e possono contaminare gli alimenti con le spore che producono, in particolari condizioni di pH e di anaerobiosi, una esotossina responsabile di quadri clinici di varia gravità.

Il botulismo può presentarsi come intossicazione classica, dovuta all'ingestione di tossina botulinica preformata negli alimenti conservati senza un adeguato trattamento, oppure sotto forma

di infezione intestinale, dovuta all'ingestione di spore di clostridi (questo meccanismo sicuramente dimostrato per il miele in alcuni Paesi) che producono tossina dopo aver colonizzato l'intestino, soprattutto nei neonati e nei soggetti immunodepressi.

Con l'occasione, si fa rilevare che, come peraltro risulta anche dalla letteratura internazionale, la maggior parte dei casi di intossicazione botulinica sono correlati al consumo di conserve di produzione casalinga, anche se viene riportato qualche caso legato alla ingestione di prodotti preparati industrialmente, specie del tipo insaccati, conserve di pesce e di carne e conserve vegetali.

Si richiama l'attenzione sull'importanza di identificare la fonte del contagio sia a fini epidemiologici sia per gli opportuni provvedimenti, soprattutto a livello di prevenzione e di educazione sanitaria, specie per quel che concerne la preparazione di conserve artigianali.

Con l'occasione si porta a conoscenza delle SS.LL. che presso l'Istituto Superiore di Sanità esiste un centro di riferimento per il botulismo al quale si può fare capo sia per quanto concerne la richiesta di informazione su tale tossinfezione, che per l'analisi di eventuali campioni (alimenti siero, reperti biologici) che si riterrà opportuno inviare per la ricerca biotossicologica, prendendo preventivamente accordo con l'Istituto Superiore di Sanità circa la modalità di prelievo e di invio dei campioni.

Roma,

p. IL MINISTRO
F.tp IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO
Elena Marinucci

per copia conforme
VISTO/IL DIRETTORE DELLA DIVISIONE

G. Maffari

Lt/fa

DECORSO

DATA DI RICOVERO

gg	mm	aa
----	----	----

DATA DI DIMISSIONE

gg	mm	aa
----	----	----

MOTIVO:

E' STATO IMPIEGATO SIERO ANTIBOTULINICO? SI No SE SI, QUANTO TEMPO DOPO L'ESORDIO? ore POLIVALENTE MONOSPECIFICO

QUANTE UNITA'

<input type="text"/>									
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

ALTRE TERAPIE? SI No

SE SI, QUALI?

FONTE DI CONTAGIO

ALIMENTO SOSPETTO:

 DI PRODUZIONE INDUSTRIALE DI PRODUZIONE CASALINGA

E' DI CONSUMO ABITUALE?

SI No SE SI TRATTA DI CONSERVE ALIMENTARI, SONO STATE COTTE PRIMA DEL CONSUMO? SI No

I CARATTERI ORGANOLETTICI ERANO ALTERATI?

SI No INGERITO QUANTO TEMPO PRIMA DELLA COMPARSA DEI SINTOMI? ore

ALTRO ALIMENTO SOSPETTO:

*SPECIFICARE***ALTRE PERSONE CHE HANNO CONSUMATO L'ALIMENTO SOSPETTO**

TOTALE

N°

PERSONE CON SINTOMI

N° **RICERCA DELLA TOSSINA**

ESEGUITA SU:

SIERO SI No risultato Pos. Neg. Tipo:FECI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:REPERTI AUTOPTICI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:ALIMENTI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:**RICERCA DI CL PRODUTTORI DI TOSSINA**

ESEGUITA SU:

FECI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:REPERTI AUTOPTICI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:ALIMENTI SI No risultato Pos. Neg. Tipo:ALTRO, risultato Pos. Neg. Tipo:*Specificare***LABORATORIO CHE HA EFFETTUATO L'ANALISI**

INDIRIZZO

N. TELEFONICO

DATA DI COMPILAZIONE

FIRMA DEL COMPILATORE