



## Domanda

Buongiorno,  
tempo fa ho riscontrato una perdita di contenuto tra il coperchio e il contenitore di una conserva domestica. Naturalmente, con le dovute precauzioni, ho provveduto a gettare il tutto e a pulire il ripiano su cui era riposto il prodotto. Tuttavia, non mi ero accorta subito, se non in questi giorni, che il contenuto aveva imbrattato un panno e il ripiano sottostante nella dispensa stessa, su cui sono conservati altri alimenti (pasta, cereali ecc.).  
Non ho capito se e per quanto tempo la tossina botulinica continui ad essere pericolosa dopo esposizione all'aria o subisca degradazione che ne determini l'inattivazione.  
Ringrazio di nuovo per la cortese attenzione.  
Cordiali saluti

1

## Risposta

Buongiorno,  
a fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo.

Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

### Valutazione del rischio

Innanzitutto confermiamo l'appropriatezza della scelta di non consumare il prodotto, alla luce della mancata sigillatura della conserva.

Detto questo, occorre chiarire che raramente la presenza di *Clostridium botulinum* determina il rigonfiamento e la fuoriuscita di prodotto dagli imballi, circostanza più spesso associata alla presenza di

batteri fermentanti che, con la produzione di gas, determinano l'aumento della pressione interna al barattolo. Appare tuttavia necessario considerare compromessa la commestibilità del prodotto in quanto la presenza di microrganismi (quali che siano) dimostra la non sterilità della conserva, con la possibile proliferazione di agenti patogeni.

Tornando al rischio di contaminazione da *Clostridium botulinum*, che comunque, alla luce delle informazioni disponibili, non può essere escluso, occorre valutare la tipologia di prodotto in esame: come chiarito nelle "Linee guida per una corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico" pubblicate dall'Istituto Superiore di Sanità ([https://www.iss.it/documents/20126/2293568/LineeGuidaConserve\\_light.pdf/f76af27b-51bb-4675-158b-7433f66d07de?t=1575727110064](https://www.iss.it/documents/20126/2293568/LineeGuidaConserve_light.pdf/f76af27b-51bb-4675-158b-7433f66d07de?t=1575727110064)), vi sono specifiche caratteristiche chimico-fisiche che contribuiscono a caratterizzare una matrice come favorevole o sfavorevole allo sviluppo/sopravvivenza del *Clostridium botulinum* e delle sue spore: in particolar modo parametri quali la tipologia di prodotto (natura prevalentemente proteica, rischio presenza terra e contaminanti ambientali) il trattamento termico subito, l'acidità, la presenza di sale, zucchero o altri conservanti.

Qualora fosse riscontrato che il prodotto in questione sia effettivamente a rischio di contaminazione da *Clostridium botulinum*, la preoccupazione circa la possibilità che le superfici ed i prodotti collocati in prossimità della conserva possano essere stati contaminati dalla tossina botulinica appare lecita ma, prima di decidere di eliminare tutti i prodotti presenti in dispensa, è possibile fare alcune ulteriori considerazioni:

- I prodotti erano esposti al contatto diretto con la sostanza fuoriuscita dal barattolo o erano protetti dall'imballaggio?
- I prodotti sono da consumarsi tal quali o sono destinati al consumo previa cottura? Ricordiamo che la tossina botulinica è considerata termolabile, quindi inattivabile con un blando trattamento termico (es. +80°C per 10 minuti, come chiarito nel documento del Ministero della Salute "Agenti biologici di categoria A" cui si rimanda: [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_17\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_17_allegato.pdf)).
- Per quanto riguarda le superfici, come chiarito nello stesso documento sopra citato, la tossina botulinica risulta inattivabile dal trattamento con acqua clorata: ne consegue che igienizzare le superfici con della comune candeggina di uso domestico possa fornire sufficienti garanzie.

2

## Conclusioni

Alla luce di quanto fin qui esposto, si ritiene di poter tranquillizzare la lettrice circa l'appropriatezza del comportamento adottato, confidando di aver fornito gli elementi utili a poter valutare e gestire in sicurezza l'evento occorso ed eventuali accadimenti analoghi.

,È possibile approfondire ulteriormente l'argomento consultando i riferimenti bibliografici citati, di seguito elencati:

- <https://www.epicentro.iss.it/botulismo/>
- [https://www.iss.it/documents/20126/2293568/LineeGuidaConserve\\_light.pdf/f76af27b-51bb-4675-158b-7433f66d07de?t=1575727110064](https://www.iss.it/documents/20126/2293568/LineeGuidaConserve_light.pdf/f76af27b-51bb-4675-158b-7433f66d07de?t=1575727110064)
- [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_17\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_17_allegato.pdf)

In conclusione, si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce la lettrice.

*Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.*

