Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
UFFICIO 8- UFFICIO 2
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle Province Autonome

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento Sicurezza Alimentare Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.

Dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie
Direzione Generale delle emergenze sanitarie

Comando Generale Carabinieri per la Sanita- Nas
srm29424@pec.carabinieri.it

Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Loro sedi

Centri Antiveleni (CAV)
Loro sedi
centroantiveleni@pec.centroantiveleni.it

E per c.

Ordine dei medici chirurghi e odontoiatri (FNOMCeO)
segreteria@pec.fnomceo.it

Ordine nazionale dei veterinari (FNOVI)
info@pec.fnovi.it

Ordine nazionale dei tecnologi alimentari (OTAN)
tecnologialimentari@pec.it

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi
protocollo@peconb.it

Unionfood
unionfood@unionfood.it

FEDER DISTRIBUZIONE
info@federdistribuzione.it;
legislazione@federdistribuzione.it;

ANCC COOP
ancc@pec.it;;

ANCD CONAD
ancd@ancd.it;

FIVA (Confcommercio – ambulanti)
info@fiva.it

ANVA (Confesercenti – ambulanti)
anva@confesercenti.it

Federconsumatori
federconsumatori-nazionale@pec.it

Cittadinanzattiva
cittadinanzattiva@pec.it

Codacons
codacons@pec.codacons.org

Unione Nazionale Consumatori (UNC)
consumatori@pec.it
Confconsumatori
confconsumatori@pec.confconsumatori

OGGETTO: Misure di prevenzione e controllo del botulismo alimentare in seguito a focolai segnalati in Italia (agosto 2025)

Nelle ultime settimane si sono verificati in Italia episodi compatibili con botulismo alimentare che chiamano tutti – autorità competenti, operatori e cittadini – a una vigilanza ed un'attenzione particolare. Per quel che riguarda gli alimenti più a rischio, vanno evidenziate alcune preparazioni vegetali refrigerate pronte al consumo, come zuppe e vellutate, le conserve vegetali, in particolare verdure in olio, prodotti con bassa acidità e alti valori di acqua libera.

Per la gestione delle situazioni di emergenza, si richiama all'attenzione delle Autorità competenti, la nota DGISAN prot. 0028167 del 6 luglio 2017, con cui è stata diramata e pubblicata l'allegata linea operativa "Botulismo e sicurezza alimentare: indirizzi operativi", che definisce obiettivi, modalità di individuazione rapida dei potenziali veicoli alimentari e procedure analitiche/tempi di laboratorio per la conferma dei casi, nonché le regole per

l'inchiesta epidemiologica, la comunicazione tra Autorità e la redazione del report finale a conclusione delle attività. Tali indirizzi restano pienamente vigenti e costituiscono il quadro metodologico di riferimento della presente circolare.

Per quel che riguarda le zuppe pronte al consumo (Repfeds) si rimanda alle indicazioni già fornite con la nota di questa Direzione n.0032769 del 1 agosto che ha recepito il parere tecnico dell'ISS sostituendo precedenti comunicazioni al riguardo.

Per questo tipo di alimenti, la regola pratica è semplice e va resa subito chiara al consumatore: le zuppe di legumi, cereali e verdure vanno portate a bollore e mantenute in ebollizione per tre minuti; le vellutate vanno bollite per un minuto, avendo cura di mescolare bene durante il riscaldamento per distribuire il calore in modo uniforme. Questa istruzione va riportata in etichetta. È altrettanto essenziale mantenere la refrigerazione (≤ +4 °C) in tutte le fasi – dal trasporto all'esposizione – perché il freddo, da solo, non elimina il rischio, ma lo riduce in modo significativo se rispettato con rigore.

Venendo a indicazioni di carattere generale gli operatori del settore alimentare devono riportare nei propri piani HACCP evidenze documentate che la shelf life assegnata ai prodotti sia coerente con le loro caratteristiche di sicurezza e qualità, e che le istruzioni di conservazione fornite al consumatore e le modalità di manipolazione, siano adeguate a mantenerne la conformità fino alla data di scadenza o termine minimo di conservazione.

Le preparazioni sottovuoto, in atmosfera modificata o trattate con nuove tecnologie di pastorizzazione/sanificazione (es. luce UV pulsata e riscaldamento omico) non possono essere utilizzate senza una validazione specifica del processo. Per verdure in olio e conserve vegetali a bassa acidità occorre un'acidificazione documentata, con pH finale conforme (target tecnologico ≤ 4,2; limite critico ≤ 4,6) e il divieto di rinvasi o vendite "sfuse" privi di idonea documentazione di processo. Anche per prodotti come polpa di avocado/guacamole, la corretta gestione della catena del freddo e il rispetto dei tempi di conservazione previsti sono fattori determinanti per la sicurezza del prodotto.

Le Autorità competenti intensificheranno nei prossimi mesi i controlli mirati in ristorazione, grande distribuzione e laboratori artigianali, con un'attenzione particolare alle sagre e agli eventi temporanei. Dove emergano dubbi sulla sicurezza, si procederà a sospensione cautelativa, campionamenti prioritari e – se necessario – ritiro/recall e, se trattasi di prodotto industriale notifica RASFF, in caso di sospetto.

Codeste Regioni sono invitate a condividere con regolarità le informazioni epidemiologiche con Ministero della Salute e ISS, in modo da seguire l'evoluzione dei casi e chiudere rapidamente eventuali cluster.

Sul versante clinico, si richiama, l'attenzione sui sintomi da considerare precocemente quale sospetto di botulismo quali diplopia, ptosi palpebrale, midriasi, disfagia, xerostomia, disartria, stipsi, ritenzione urinaria, debolezza progressiva e sintomi respiratori, soprattutto nel caso in cui emerga dall'anamnesi l'ingestione recente di alimenti a rischio. In caso di sospetto, il percorso per la somministrazione dell'antitossina va attivato immediatamente tramite i riferimenti regionali e nazionali, senza attendere gli esiti di laboratorio.

Ai consumatori è necessario rivolgere messaggi chiari e pratici.

Il botulismo è raro, ma può essere grave: ai primi sintomi, chiamare il 118. Le zuppe e le vellutate refrigerate vanno consumate solo dopo corretta bollitura (tre minuti per zuppe di legumi/cereali/verdure; un minuto per vellutate), mescolando mentre si scaldano. Le conserve vanno scelte e usate con buon senso: mai consumare vasetti rigonfi, con effervescenze o odori

anomali; se c'è un sospetto, non assaggiare e informare l'ASL competente per territorio. Nei casi in cui restassero delle eccedenze devono essere conservate in frigorifero e consumate il prima possibile, ragionevolmente entro una settimana. Ricordiamo infine che il frigorifero è parte della sicurezza**:** rispettare sempre le temperature indicate in etichetta e ridurre al minimo i tempi a temperatura ambiente.

Nel ringraziare la collaborazione l'occasione è gradita per porgere distinti saluti

Il Direttore Generale
(Dr. Ugo Della Marta)

UGO DELLA MARTA
2025.08.12 08:53:48
CN=UGO DELLA MART/
C=IT
2.5.4.4=DELLA MARTA
2.5.4.42=UGO

Visto e approvato
Direttore ufficio 8 DGISA
Dr. Giovanni Mattalia

Direttore Ufficio 2 DGISA
Dr.ssa Rosa Gaglione

Referenti
Dr. Raffaello Lena
r.lena@sanita.it
Dr. Giuseppe Lediani
g.lediani@sanita.it