



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE SANITARIA

UFFICIO 5 PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI E PROFILASSI INTERNAZIONALE

A

UFFICIO DI GABINETTO
Sede

ASSESSORATI ALLA SANITA' REGIONI
STATUTO ORDINARIO E SPECIALE

ASSESSORATI ALLA SANITA' PROVINCE
AUTONOME TRENTO E BOLZANO

U.S.M.A.F./SASN UFFICI DI SANITA'
MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA

PROTEZIONE CIVILE

DIREZIONE GENERALE DELLA
PROGRAMMAZIONE SANITARIA

DIREZIONE GENERALE SANITA' ANIMALE E
FARMACO VETERINARIO

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA
COOPERAZIONE INTERNAZIONALE
UNITA' DI CRISI

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN
ITALY (MIMIT)

MINISTERO DELLA DIFESA
STATO MAGGIORE DELLA DIFESA
ISPETTORATO GENERALE DELLA SANITA'
MILITARE

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI
TRASPORTI

MINISTERO DELL'INTERNO
DIPARTIMENTO P.S.
DIREZIONE CENTRALE DI SANITA'

MINISTERO DEL TURISMO
DIREZIONE GENERALE PER LE POLITICHE DEL
TURISMO

MINISTERO DELLA CULTURA

COMANDO CARABINIERI TUTELA DELLA
SALUTE – NAS Sede Centrale

COMANDO GENERALE CORPO DELLE
CAPITANERIE DI PORTO
CENTRALE OPERATIVA

ENAC
DIREZIONE SVILUPPO TRASPORTO AEREO

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI -
DIPARTIMENTO PER GLI AFFARI REGIONALI E
LE AUTONOMIE

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

CROCE ROSSA ITALIANA
REPARTO NAZIONALE DI SANITA' PUBBLICA

AZIENDA OSPEDALIERA - POLO
UNIVERSITARIO OSPEDALE LUIGI SACCO

ISTITUTO NAZIONALE PER LE MALATTIE
INFETTIVE – IRCCS “LAZZARO SPALLANZANI”

ISTITUTO NAZIONALE PER LA PROMOZIONE
DELLA SALUTE DELLE POPOLAZIONI
MIGRANTI E PER IL CONTRASTO DELLE
MALATTIE DELLA POVERTA' (INMP)

REGIONE VENETO – ASSESSORATO ALLA
SANITA' – DIREZIONE REGIONALE
PREVENZIONE – COORDINAMENTO
INTERREGIONALE DELLA PREVENZIONE

CC

DIRETTORE DELLA DIREZIONE GENERALE
PREVENZIONE SANITARIA

OGGETTO: BOTULISMO - FRANCIA

20 Settembre 2023

Il 12 settembre 2023, le autorità sanitarie pubbliche locali in Francia, hanno identificato un cluster di 10 casi con sospetto botulismo, incluso un decesso. Al 14 settembre 2023, il punto focale nazionale per il

Regolamento Sanitario Internazionale (RSI) per la Francia ha notificato all'OMS un totale di 15 casi sospetti di botulismo, incluso un decesso, segnalati a Bordeaux e nell'Ile-de-France.

Le indagini epidemiologiche hanno indicato che la fonte dell'infezione è il consumo di sardine fatte in casa, in date diverse, in un ristorante di Bordeaux durante la settimana dal 4 al 10 settembre 2023. Il prodotto alimentare è stato preparato presso il ristorante per il consumo sul posto.

A causa del periodo di incubazione fino a otto giorni e del ristorante che ha attirato viaggiatori internazionali durante la Coppa del mondo di rugby, esiste la possibilità che ulteriori casi tra i viaggiatori internazionali possano essere segnalati fino al 18 settembre, sia in Francia che eventualmente fuori dalla Francia, quando i viaggiatori rientreranno a casa.

Descrizione della situazione

Il 12 settembre 2023, le autorità sanitarie pubbliche locali in Francia, hanno identificato un cluster di 10 casi con sospetto botulismo, incluso un decesso.

Al 14 settembre 2023, il punto focale nazionale per il RSI per la Francia ha notificato un totale di 15 casi di sospetto botulismo, incluso un decesso, segnalati a Bordeaux e nell'Ile-de-France. Di questi 15 casi, 10 sono stati ricoverati in ospedale, 8 dei quali sono stati ricoverati in un'unità di terapia intensiva. Quattordici dei 15 casi sono segnalati tra cittadini stranieri identificati da sei paesi oltre alla Francia: Canada, Germania, Grecia, Irlanda, Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord e Stati Uniti d'America. Tutti i casi sospetti hanno consumato lo stesso prodotto (sardine in barattolo) in date diverse nello stesso ristorante di Bordeaux durante la settimana dal 4 al 10 settembre 2023. Le indagini epidemiologiche hanno indicato che la fonte dell'infezione è il consumo di sardine fatte in casa. Il prodotto alimentare è stato prodotto e servito dal ristorante.

Epidemiologia del botulismo

Il botulismo è una grave condizione neurologica causata da una tossina molto potente prodotta dal batterio *Clostridium botulinum*. Si sviluppa soprattutto negli alimenti poco conservati. Il botulismo umano può riferirsi al botulismo di origine alimentare, al botulismo infantile, al botulismo da ferita e al botulismo da inalazione o ad altri tipi di intossicazione.

Il botulismo di origine alimentare è una malattia grave e potenzialmente fatale. Si tratta di un'intossicazione causata dall'ingestione di potenti neurotossine, le tossine botuliniche, che si formano negli alimenti contaminati. Non si verifica la trasmissione da persona a persona del botulismo. Le manifestazioni, o sintomi, dell'intossicazione possono variare e l'intossicazione è caratterizzata da paralisi flaccida discendente che può causare insufficienza respiratoria. I primi sintomi comprendono marcata stanchezza, debolezza e vertigini, solitamente seguiti da visione offuscata, secchezza delle fauci e difficoltà a deglutire e parlare. Possono verificarsi anche vomito, diarrea, stitichezza e gonfiore addominale. La malattia può progredire fino alla debolezza del collo e delle braccia, dopo di che vengono colpiti i muscoli respiratori e quelli della parte inferiore del corpo. Non c'è febbre e nessuna perdita di coscienza. I sintomi di solito compaiono da diverse ore fino a 8 giorni dopo il consumo di cibo contaminato.

Sebbene le epidemie di botulismo siano relativamente rare, sono considerate emergenze di sanità pubblica che richiedono un rapido riconoscimento per identificare la fonte della malattia, distinguere i tipi di epidemia (tra naturale, accidentale o intenzionale), prevenire ulteriori casi e somministrare efficacemente il trattamento ai pazienti affetti. Il successo del trattamento dipende in modo significativo dalla diagnosi precoce, dalla rapida somministrazione dell'antitossina botulinica e dalla terapia respiratoria intensiva.

L'incidenza del botulismo è bassa, ma il tasso di letalità è elevato in caso di diagnosi ritardata e in assenza di un trattamento appropriato e immediato. La malattia può essere fatale nel 5-10% dei casi.

Attività di sanità pubblica

- L'11 settembre, campioni di cibo e siero sono stati spediti al Centro nazionale francese di riferimento per i batteri anaerobici e il botulismo, Istituto Pasteur, Parigi, e la tossina botulinica è stata confermata in campioni di siero e in un campione alimentare (sardine) il 14 settembre 2023.
- Le autorità sanitarie locali hanno ispezionato il ristorante e tutti i prodotti preparati dal ristorante sono stati ritirati. Il 13 settembre le autorità sanitarie locali hanno tenuto una conferenza stampa e hanno informato gli operatori sanitari locali.
- Le autorità sanitarie nazionali hanno emesso avvisi di comunicazione del rischio per sensibilizzare gli operatori sanitari sulla sintomatologia e sul trattamento.
- Le informazioni sui casi segnalati tra cittadini provenienti da paesi stranieri sono state condivise con le autorità sanitarie competenti di tali paesi.

Valutazione del rischio dell'OMS

Le indagini locali hanno identificato circa 25 persone che sono state esposte (vale a dire, che probabilmente hanno consumato il prodotto alimentare sospetto), attraverso le ricevute delle carte di credito. L'esposizione è avvenuta a livello locale e sono state implementate misure per eliminare la fonte dell'infezione, inclusa la rimozione del prodotto alimentare sospetto, che non era stato distribuito all'esterno del ristorante. Tuttavia, considerato il lungo periodo di incubazione del botulismo – fino a otto giorni – e il fatto che nonostante gli sforzi non tutti i clienti del ristorante di Bordeaux sono stati identificati, potrebbero verificarsi altri casi collegati a questo evento. Questa epidemia si è verificata contemporaneamente alla Coppa del mondo di rugby, tenutasi a partire dalla settimana del 4 settembre 2023, che ha attirato seguaci e squadre di rugby da tutto il mondo.

A causa del periodo di incubazione fino a otto giorni e del fatto che il ristorante attira viaggiatori internazionali, esiste la possibilità che fino al 18 settembre vengano segnalati ulteriori casi tra i viaggiatori internazionali.

Raccomandazioni dell'OMS

La prevenzione del botulismo di origine alimentare si basa sulle buone pratiche igieniche nella preparazione degli alimenti, in particolare durante il riscaldamento/sterilizzazione. Il botulismo di origine alimentare può essere prevenuto inattivando il batterio e le sue spore nei prodotti sterilizzati a caldo, oppure inibendo la crescita batterica e la produzione di tossine in altri prodotti. Le forme vegetative dei batteri possono essere distrutte mediante bollitura, ma le spore possono rimanere vitali dopo la bollitura anche per diverse ore. Tuttavia, le spore possono essere uccise da trattamenti come l'inscatolamento commerciale, che raggiungono temperature molto elevate.

La pastorizzazione termica commerciale (compresi i prodotti pastorizzati confezionati sotto vuoto e i prodotti affumicati a caldo) potrebbe non essere sufficiente per uccidere tutte le spore e pertanto la sicurezza di questi prodotti deve basarsi sulla prevenzione della crescita batterica e della produzione di tossine. Le temperature di refrigerazione combinate con il contenuto di sale e/o condizioni acide prevengono la crescita dei batteri e la formazione di tossine.

Le neurotossine stesse sono termolabili e vengono distrutte in pochi minuti a temperature superiori a 80°C; di conseguenza, rappresentano un rischio solo gli alimenti non adeguatamente lavorati nei quali sopravvivono i batteri o le spore.

Le cinque attività chiave dell'OMS per un'alimentazione più sicura, servono come base per i programmi educativi volti a formare gli addetti alla manipolazione degli alimenti ed educare i consumatori. Sono particolarmente importanti nella prevenzione delle intossicazioni alimentari.

Le cinque attività chiave sono:

- mantenere pulito
- separare crudo e cotto
- cuocere accuratamente
- mantenere il cibo a temperature sicure
- utilizzare acqua e materie prime sicure.

Ulteriori informazioni

- [WHO Health topics: Botulism](#)
- [WHO Food safety](#)
- [WHO Five Keys to Safer Food](#)
- [FAO/WHO International Food Safety Authorities Network \(INFOSAN\)](#)
- [Santé Publique France. Press conference](#)
- [Prefet de la Gironde. Press conference](#)
- [ECDC Surveillance Atlas of Infectious Diseases](#)
- [The General Directorate of Health \(DGS\). The Operational Center for Regulation and Response to Health and Social Emergencies \(CORRUSS\)](#)
- [European Centre for Disease Prevention and Control. Facts about botulism](#)
- [Food borne illness. PAHO](#)
- [WHO Fact sheets. Food safety](#)

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 5
*F.to Dott. Francesco Maraglino

Traduzione letterale del testo originale:

<https://www.who.int/emergencies/disease-outbreak-news/item/2023-DON489>

Alessia Mammone

**“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art. 3, comma 2, del d. Lgs. N. 39/1993”*