



Aggiungi valore.
Ispira fiducia.

Comunicato stampa

24 settembre 2025

Botulino negli alimenti: le nuove regole per consumatori e aziende

Dal Ministero della Salute alle soluzioni dei Laboratori pH per una filiera più sicura.

Negli ultimi mesi, l'Italia ha registrato diversi focolai di botulismo, una grave intossicazione alimentare provocata dal batterio anaerobio *Clostridium botulinum* che è in grado di produrre spore molto resistenti nell'ambiente.

Queste spore possono sopravvivere ad alte temperature, all'essiccamento e alla mancanza di nutrienti; quando trovano un ambiente anaerobico favorevole, germinano e producono una neurotossina.

Le principali forme di malattia causate da *Clostridium botulinum* sono:

- Botulismo alimentare per l'ingestione di alimenti contaminati (soprattutto conserve sottovuoto o sottolio e insaccati)
- Botulismo da ferita causato da spore in ferite profonde
- Botulismo infantile per colonizzazione intestinale nei neonati (es. da miele contaminato)

In risposta agli episodi accaduti nel nostro paese, il **Ministero della Salute ha aggiornato le linee guida** per consumatori e aziende, sottolineando l'importanza di controlli rigorosi e gestione corretta degli alimenti lungo tutta la filiera.

Le nuove raccomandazioni mirano a ridurre i rischi anche a livello domestico, offrendo **al consumatore** indicazioni chiare su come gestire gli alimenti in sicurezza, in particolare per chi **prepara conserve in casa o acquista prodotti artigianali**. È fondamentale prestare attenzione ai vasetti che appaiono rigonfi, ai tappi deformati o agli alimenti che emanano odori insoliti, contattando immediatamente l'ASL in caso di dubbi. Anche le modalità di cottura sono determinanti: zuppe e minestre devono essere portate a ebollizione per almeno tre minuti, mentre per le vellutate è sufficiente un minuto, ricordando di mescolare bene per garantire che il calore raggiunga uniformemente tutto il prodotto. Infine, il rispetto della catena del freddo, mantenendo gli alimenti a temperature pari o inferiori a +4 °C, rappresenta un accorgimento importante per ridurre il rischio.

Per le aziende alimentari, le indicazioni normative richiedono un'attenzione ancora più rigorosa ai processi produttivi e alla sicurezza dei consumatori. È essenziale rafforzare i **controlli interni e mantenere una documentazione accurata** dei piani HACCP, garantendo che ogni fase della produzione sia monitorata e verificata. Prima di utilizzare tecnologie come il sottovuoto o l'atmosfera modificata su larga scala, è necessario validarne l'efficacia e la sicurezza. Particolare cura va dedicata alle conserve vegetali a bassa acidità, che devono essere correttamente acidificate, rispettando un pH target di 4,2 e un limite critico di 4,6, per ridurre significativamente il rischio di sviluppo di *Clostridium botulinum*. Infine, è importante che i prodotti siano etichettati in modo chiaro, indicando tempi di bollitura, modalità di consumo e condizioni di conservazione, così da guidare il consumatore verso un **uso sicuro** e consapevole.

Il ruolo dei Laboratori pH

Con sedi a Barberino Tavarnelle (FI) e Tito Scalo (PZ), i [Laboratori pH](#) operano dal 1982 offrendo analisi e assistenza tecnica. Accreditate ACCREDIA (ISO/IEC 17025) dal 2013, fanno parte del network internazionale TÜV SÜD.

Per il rischio botulino, i Laboratori pH mettono a disposizione:

- Assistenza tecnico-normativa aggiornata secondo le ultime indicazioni ministeriali.
- Analisi microbiologiche avanzate per la ricerca di spore e tossine.
- Supporto nella gestione dei processi produttivi e nella corretta etichettatura dei prodotti.

“Il nostro obiettivo è fornire strumenti scientifici affidabili per prevenire rischi lungo tutta la filiera alimentare e tutelare la reputazione delle aziende”, **spiega Clara Basso**, Key Account & Tech. Services Food di pH Labs.

Grazie a competenza e strumenti avanzati, consumatori e imprese possono affrontare con sicurezza i rischi legati al botulino, contribuendo a una filiera più sicura, consapevole e trasparente.

“Dati e processi validati sono fondamentali: le analisi preventive sono la chiave per una sicurezza alimentare concreta”, **aggiunge Monica Filippini, Service Line Manager Life Science di pH Labs.**



All. Nota Ministero della Salute:

- REPFEDs (*RE*frigerated *P*rocessed *F*ood with *E*xtended *D*urability). Nota di aggiornamento (12 agosto 2025)
- Misure di prevenzione e controllo del botulismo alimentare in seguito a focolai segnalati in Italia (1 agosto 2025)

Tutti i comunicati stampa sono disponibili nella sezione [News](#) del sito

Contatti con la stampa:

Sabrina Zapperi - sabrina.zapperi@tuvsud.com TÜV Italia – Gruppo TÜV SÜD Tel. +39 24130-1 www.tuvsud.com/it-it	Ufficio stampa TÜV Italia Michela Sangalli – msangalli@sangallimc.it (M. 340.1873113) Monica Gargiulo – mgargiulo@sangallimc.it (M. 320.2851120) Tel. 02-89056404
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TÜV SÜD

Fondato nel 1866 come associazione di controllo delle caldaie a vapore, il Gruppo TÜV SÜD è cresciuto diventando un'impresa globale. Opera con oltre 30.000 dipendenti presenti in oltre 1.000 sedi in tutto il mondo allo scopo di migliorare costantemente tecnologia, sistemi e competenze. TÜV SÜD contribuisce attivamente a rendere le innovazioni tecniche sicure e affidabili.

TÜV Italia, sede italiana del gruppo TÜV SÜD, è presente in Italia dal 1987 e offre servizi certificativi in ambito qualità, energia, ambiente, sicurezza e prodotto e conta numerosi uffici sul territorio nazionale, a cui si affiancano i laboratori di testing. TÜV Italia ha una struttura di oltre 700 dipendenti e 400 collaboratori, con diversi uffici operativi sul territorio nazionale, a cui si affiancano i Laboratori TÜV Italia, Bytest a Volpiano (TO) e i Laboratori pH a Barberino Tavarnelle (FI), acquisiti rispettivamente nel gennaio 2012 e nel gennaio 2013. A ottobre 2024 è stato acquisito anche il laboratorio Eurotest di Brugine (PD). TÜV Italia organizza numerosi corsi formativi professionali dedicati ad approfondire e sviluppare competenze in tutti i settori in cui l'ente opera e si occupa anche della certificazione di persone. TÜV Italia dal 2025 fa parte del Network di Fondazione Libellula, la rete di aziende impegnate per la prevenzione e il contrasto della violenza di genere attraverso una cultura inclusiva.

www.tuvsud.com/it-it