



Regione
Lombardia

ASL Milano 2

Ispettorato Micologico

LA PREVENZIONE DEGLI AVVELENAMENTI DA FUNGHI

Da sempre i funghi sono oggetto di notevole curiosità ed interesse da parte delle numerose persone che si dedicano alla loro raccolta per il consumo alimentare, soprattutto in autunno. Ma non sempre la passione per i funghi è accompagnata da una reale conoscenza delle specie mangerecce e così purtroppo ogni anno si registrano numerosi avvelenamenti, che sarebbero facilmente evitabili semplicemente facendo controllare i funghi raccolti presso gli Ispettorati Micologici delle ASL.

MMM CONTROLLO...
RAGAZZI HO SBAGLIATO!
QUESTI ERANO
VELENOSI...



FUNGHI

dove e quando farli controllare

Nell'ambito delle iniziative di prevenzione degli avvelenamenti da funghi, il Dipartimento di Prevenzione Medica dell'A.S.L. Milano 2 attraverso l'Ispettorato Micologico del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione anche per il 2012 effettua a Vizzolo Predabissi e a Melzo il

**CONTROLLO GRATUITO DELLA
COMESTIBILITÀ DEI FUNGHI FRESCHI**
raccolti dai cittadini per il proprio consumo
che si effettuerà negli orari e nelle sedi sotto indicate.

ORARIO VISITE 2012:

DOVE QUANDO	VIZZOLO PREDABISSI Via Giovanni Paolo I n. 8 Tel 02 98115375-6 <i>dal 3 settembre al 26 novembre</i>	MELZO Via Mantova n. 10 Tel. 02 92654805-6 <i>dal 10 settembre al 26 novembre</i>
Lunedì	8,30 - 9,30 14,00 - 16,00	14,00 - 16,00

Negli altri giorni della settimana e negli altri periodo dell'anno il servizio viene effettuato in entrambe le sedi previo appuntamento telefonico ai numeri sopra indicati.
Ulteriori approfondimenti e consigli possono essere consultati sul sito:

www.aslmi2.it

MODALITÀ DI ACCESSO DEGLI UTENTI ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'accesso all'Ispettorato Micologico é liberamente consentito ai raccoglitori, negli orari e modi stabiliti, sia per la determinazione delle specie fungine raccolte, **non a scopo di commercio**, che per la eventuale consulenza tecnica.

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di apposito verbale di **riscontro di visita**, che deve essere letto e sottoscritto a conferma di avere preso conoscenza del suo contenuto.

Modalità di presentazione dei funghi alla visita

I funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in **contenitori rigidi e forati** (cestini od analoghi contenitori).

Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte da sottoporre a visita.

- I funghi sottoposti a visita devono essere:
 - **freschi** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
 - **interi** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
 - **sani ed in buono stato di conservazione** (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
 - **puliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei**;
 - **provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico** (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata la transumanza soprattutto di pecore, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, **l'intero quantitativo raccolto (il campione non serve!!!** La massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzetto di funghi di specie velenosa o mortale).

I FUNGHI GIUDICATI NON MANGERECCI SARANNO IMMEDIATAMENTE CONFISCATI PER LA DISTRUZIONE

Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o non giudicate mangerecce.

**L'UTENTE CHE NON RISPETTI LE DISPOSIZIONI SUDDETTE, FATTA SALVA
L'ADOZIONE DI EVENTUALI PROVVEDIMENTI A TUTELA DELLA SALUTE, NON
POTRÀ BENEFICIARE DEL SERVIZIO MICOLOGICO**

Avvertenze sul consumo dei funghi

Dopo l'accertamento di commestibilità effettuato presso l'Ispettorato Micologico il consumo e le operazioni di conservazione e cottura dovranno comunque avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle avvertenze indicate sul riscontro di visita.

I funghi considerati mangerecci dovranno essere conservati in luogo fresco, in contenitori rigidi ed aerati fino al loro utilizzo.

Si consiglia di *non* consumare funghi:

- in caso di dubbio sullo stato di conservazione dei funghi giudicati commestibili;
- in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati;
- crudi o non adeguatamente cotti (molti dei funghi considerati mangerecci possono provocare disturbi o avvelenamenti se non vengono cucinati secondo le avvertenze indicate sul riscontro di visita ed anche le pochissime specie che si prestano al consumo "a crudo" devono essere adeguatamente lavate per evitare le comuni tossinfezioni alimentari)
- alle donne in gravidanza o in allattamento, ai bambini piccoli ed alle persone anziane;
- alle persone con intolleranze a particolari alimenti o farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, stomaco, intestino e/o pancreas, senza aver prima consultato in proposito il proprio specialista medico.

Nella malaugurata ipotesi di **insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi** si consiglia di:

- recarsi immediatamente al Pronto Soccorso più vicino all'insorgere dei primi sintomi di malessere;
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati;
- fornire indicazioni sul luogo di raccolta e/o consumo, sul raccoglitore o sul luogo di acquisto, sulle modalità di conservazione, preparazione e consumo ed ogni altro elemento utile per l'identificazione delle specie fungine consumate

Si ricorda che non esistono metodi, reagenti, ricette, ortaggi, metalli od altri sistemi della tradizione popolare in grado di stabilire se un fungo è buono da mangiare o è velenoso.

L'unico metodo sicuro per stabilire se un fungo si può consumare tranquillamente è quello di saperlo identificare, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

LE FUNZIONI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Ai Micologi abilitati che operano presso l' Ispettorato Micologico competono le seguenti funzioni:

- il riconoscimento delle specie fungine raccolte dai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori e la determinazione dei funghi commestibili;
- la consulenza, in occasione di presunti casi di intossicazione, ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere;
- gli interventi formativi ed educativi diretti alla popolazione;
- il controllo, con relativa certificazione, dei funghi spontanei freschi destinati alla vendita presso Mercati Ortofrutticoli, esercizi di vendita e di ristorazione;
- gli interventi formativi ed educativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticolo e della ristorazione;
- gli interventi in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi ammessi alla vendita presso privati o pubblici esercizi (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);
- il controllo delle lavorazioni e del confezionamento dei funghi nelle imprese alimentari;
- i controlli all'importazione dei funghi con vincolo doganale;
- gli interventi di vigilanza ispettiva sulla produzione, commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi freschi, secchi e conservati ai sensi della L. 352/93, della L.R. 31/08 e del Regolamento Locale di Igiene tipo;
- il parere d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate ai fini del rilascio dell' autorizzazione comunale alla vendita.

PERIODO E MODALITÀ' DI ATTIVAZIONE DELLA REPERIBILITA' MICOLOGICA PER L'ANNO 2011

Per l'anno 2012 Il servizio di reperibilità micologica viene effettuato, nel periodo **dal 1° agosto al 30 novembre**, seguendo una turnazione settimanale che va dalle ore 17,00 del lunedì alle ore 8,00 del lunedì successivo attiva nel seguente orario:

- dal lunedì al venerdì: dalle ore 17,00 alle ore 8,00 del giorno successivo;
- sabato e festivi: 24 ore su 24.

Il Micologo in turno di reperibilità viene attivato dal Pronto Soccorso delle strutture ospedaliere territoriali.

Durante il normale orario di lavoro il Micologo è attivabile, anche per i mesi non coperti dalla reperibilità, telefonando alla segreteria del S.I.A.N. ai numeri 02 98115375 - 5376 - 4805 - 4806.

OSPEDALI TERRITORIALI INTERESSATI

- Ospedale Predabissi - via Pandina n. 1 - Vizzolo Predabissi
☎ 02 98051
- Ospedale Clinicizzato - via Morandi n. 30 - San Donato Milanese
☎ 02 527741
- Ospedale S.Maria delle Stelle - via Maffia, 6 - Melzo
☎ 02 951221
- Ospedale Uboldo - via Uboldo n. 5 - Cernusco S.N.
☎ 02 923601
- Istituto Clinico Humanitas - via Manzoni, 56 - Rozzano
☎ 02 82241
- Ospedale Vaprio d'Adda - Via Don Moletta 22 – Vaprio d'Adda
☎ 02 909351

Il Responsabile del SIAN Dr. Maurizio Montanelli