

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

Direzione Sanitaria
DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Via Castelnuovo n.1 – 22100 Como
Tel. 031.370421 – Fax 031.370425
e-mail: dipartimento.ips@ats-insubria.it

Sistema Qualità Certificato – UNI EN ISO 9001:2015

Como,

Prot. n.

Rif. Prot. n.

Ai Sig.ri Sindaci
dei Comuni del territorio ATS-Insubria

Ai Direttori Sanitari Presidi Ospedalieri
del territorio ATS-Insubria

Ai Medici
Medicina Generale e Pediatri di Libera scelta
del territorio ATS-Insubria

Alle Farmacie
del territorio ATS-Insubria

e p. c. Al Direttore Dipartimento Cure Primarie
Ai Responsabili UOS IAB Como e Varese
Ai sigg.ri Ispettori Micologi

LORO SEDI

Oggetto: Attività Micologica: stagione fungina 2018
Prevenzione delle intossicazioni da funghi raccolti spontaneamente dai cittadini

Come consuetudine, con l'imminente avvio della stagione di raccolta dei funghi spontanei, si ritiene opportuno richiamare l'attenzione della popolazione sulla necessità di evitare di consumare funghi che non siano ben conosciuti o che non siano stati preventivamente controllati da persone in grado di determinarne con sicurezza la commestibilità.

Si ricorda che, per fornire gratuitamente indicazioni sulla commestibilità dei funghi raccolti, come negli anni passati sono attivi gli operatori dell'Ispettorato Micologico presso diverse sedi di questa ATS.

Nella seguente tabella sono riportati le sedi, i recapiti e gli orari di apertura degli **sportelli micologici per il periodo da luglio a novembre 2018**.



Sede Territoriale di Como			
Como via Castelnuovo 1 tel. 031 370421	dal 3 luglio al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti e previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 9.00 alle 11.00 venerdì dalle 9.00 alle 11.00
Bellagio via Lazzaretto 12 tel. 3387063477	dal 1° agosto al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	solo su appuntamento telefonico nei giorni previsti	lunedì dalle 9.00 alle 11.00 venerdì dalle 17.30 alle 19.30
Cantù via Cavour, 10 tel. 0313512810	dal 3 luglio al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e mercoledì dalle 14.00 alle 15.45
Sede Territoriale di Varese			
Varese via O. Rossi, 9 Padiglione Tanzi tel. 0332 277111 0332 277240	dal 3 luglio al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	Lunedì e venerdì dalle 11.00 alle 12.30
Gallarate via L. da Vinci, 1 tel. 0331 709967 0332 277240	dal 3 luglio al 02 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e giovedì dalle 11.00 alle 12.30 mercoledì dalle 14.00 alle 15.00
Luino via G. Verdi, 6 tel. 0332 542822 0332 277240	dal 3 luglio al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 3 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì, mercoledì e venerdì dalle 11.30 alle 12.30

Le modalità di accesso dei cittadini sono le seguenti:

- ✓ *Le prestazioni sono gratuite;*
- ✓ *A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata al cittadino copia di apposito certificato con riscontro di visita micologica;*
- ✓ *I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori). Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.*



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 e privi di parti essenziali al riconoscimento);*
- ✓ *Sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fermentati, fradici);*
- ✓ *Non eccessivamente maturi;*
- ✓ *Puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;*
- ✓ *Provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, vicinanza strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture trattate con antiparassitari).*

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e nel più breve tempo possibile. *(Il "campione" non serve! La massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzo di fungo di specie velenosa e mortale).*

I funghi giudicati non mangerecci saranno immediatamente confiscati per la distruzione.

Non potranno essere restituiti per nessuna ragione esemplari di specie velenose o non giudicate commestibili.

Non verranno accettati al controllo funghi non interi, marcescenti o presentati in contenitori diversi da quelli consentiti.

Per il consumo dei funghi è opportuno fare attenzione alle seguenti indicazioni:

- ❖ *I funghi giudicati mangerecci dovranno essere sempre conservati in contenitori rigidi ed areati e conservati in luogo fresco;*
- ❖ *Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle eventuali modalità di utilizzo impartite dal micologo*
- ❖ *Si sconsiglia di consumare i funghi:*
 - ✓ *In caso di dubbio;*
 - ✓ *In grandi quantità ed in pasti ravvicinati;*
 - ✓ *Crudi o non adeguatamente cotti in quanto possono provocare disturbi o intossicazioni;*
 - ✓ *Alle donne in gravidanza o allattamento;*
 - ✓ *A persone con intolleranze a particolari alimenti, farmaco o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza in consenso del medico.*

Nell'ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi è necessario:

- ✓ *Recarsi immediatamente all'ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere;*
- ✓ *Tenere a disposizione eventuali avanzi di pasto e dei funghi consumati;*
- ✓ *Fornire le indicazioni utili per l'identificazione dei funghi consumati e luogo di raccolta.*

Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli o altro in grado di individuare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilirne la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.



Si ricordano infine alcune regole in merito alla raccolta:

La raccolta

- È limitata ai soli corpi fruttiferi epigei nel quantitativo massimo di 3 Kg/persona (salvo chiodini o esemplare unico di peso superiore);

E' vietato

- L'uso di rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno;
- La raccolta di ovuli chiusi di *Amanita caesarea* (ovulo buono);
- Raccogliere funghi non interi o marcescenti.

Il trasporto deve avvenire in contenitori idonei (*rigidi ed areati*)

E' possibile che in alcune zone di raccolta sia necessario apposito tesserino e/o autorizzazione: informazioni devono essere richieste a Comuni, Comunità Montana, Enti Parco.

Si confida in un adeguata collaborazione nell'informazione alla popolazione.

Ringraziando per la cortese collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
(Dott. Aldo Palumbo)

*Documento informatico firmato digitalmente
Ex D.P.R. n. 445/2000 e D.Lgs n. 82/2005 e norme collegate
Sostituisce il documento cartaceo firmato in autografo*

"Il documento informatico da cui la copia analogica è tratta è stato prodotto ed è conservato dall'Agenzia secondo le regole tecniche previste dal codice dell'amministrazione digitale"

Argomentazione trattata da : Giovanni Redaelli

Micologo - Referente Personale di Vigilanza per Coordinamento Attività di Controllo Area Igiene e Prevenzione Sanitaria