

COME COMPORTARSI IN CASO DI SOSPETTO AVVELENAMENTO?

Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi **recarsi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso.**

Non tentare "terapie" o manovre autonome.

Prestare attenzione ai sintomi (nausea, vomito, diarrea) ed al tempo trascorso dal pasto. Le sindromi da intossicazione da funghi possono essere a breve incubazione (sintomi da 30 minuti a 6 ore dal consumo) o a lunga incubazione (sintomi da 6-8 ore fino a 48 ore ed oltre dal pasto).

Recarsi nella più vicina struttura ospedaliera portando con sé, se possibile:

- ★ Residui dei funghi utilizzati, cotti, crudi o conservati (sott'olio, essiccati, congelati);
- ★ Avanzi dei funghi disponibili, compresi quelli gettati via in pattumiera, utili ai fini del riconoscimento;
- ★ Eventuali frammenti di funghi emessi con vomito spontaneo;
- ★ Persone o nominativi di persone che possono fornire indicazioni sul raccoglitore o sul luogo di raccolta.



Cortinarius speciosissimus - Mortale

CONTROLLO DI COMMESTIBILITA' DEI FUNGHI



L'Ispettorato Micologico è un servizio gratuito al quale rivolgersi per sapere se i funghi raccolti sono commestibili.

SEDE ED ORARI

DISTRETTO DEL VENEZIANO

**PIAZZALE S. LORENZO GIUSTINIANI 11/D,
30174 MESTRE - VENEZIA**

TEL.: 041.2607135

DA LUGLIO A NOVEMBRE

DALLE ORE 07.30 ALLE ORE 09.00

MARTEDI' - MERCOLEDI'

DISTRETTO DI MIRANO - DOLO

**VIA XXIX APRILE, 2 - 30031 DOLO (VE)
EDIFICIO 31 INGRESSO B PIANO TERRA**

TEL. : 041.5133341/041.5133921

DA LUGLIO A NOVEMBRE

DALLE ORE 07.30 ALLE ORE 09.00

LUNEDI' - GIOVEDI'

E' possibile far accertare la commestibilità dei funghi anche in altri periodi dell'anno e/o in altri giorni ed orari diversi, previo appuntamento telefonico o via mail, all'indirizzo sian.dolo@aulss3.veneto.it - vesian@aulss3.veneto.it



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Distretto Mirano - Dolo
Responsabile: Dott. Luca Gino Sbrogiò

ISPETTORATO MICOLOGICO



CONSIGLI UTILI PER CHI RACCOGLIE E CONSUMA FUNGHI

Sede legale: 30174 Venezia Mestre - Via Don Federico Tosatto, 147
Telefono: 041 2607111 - E-mail: azienda.sanitaria@aulss3.veneto.it

FUNZIONI DELL'ISPettorATO MICOLOGICO

Gli Ispettorati micologici sono centri istituiti presso i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, a cui afferisce personale altamente qualificato. L'Ispettorato offre:

- ★ Servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati
- ★ Consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili
- ★ Controllo dei funghi destinati alla vendita al dettaglio ed all'ingrosso
- ★ Rilascio di certificazioni sanitarie obbligatorie su partite di funghi freschi spontanei destinate alla vendita al dettaglio
- ★ Controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati
- ★ Consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso, unità operative o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione
- ★ Preparazione e divulgazione del materiale informativo in tema micologico.

I FUNGHI SONO TUTTI COMMESTIBILI?

Mangiare funghi di cui non si conosce la provenienza e di dubbia commestibilità può essere un grave rischio per la salute: alcuni di essi non sono solo tossici, ma anche molto velenosi ed a volte letali. Quali sono gli errori più frequenti?

- ★ confondere specie di funghi commestibili con i loro sosia velenosi;
- ★ consumare funghi commestibili ma in stato avanzato di maturazione, marcescenti, infestati da parassiti o muffe;
- ★ dare retta alle credenze popolari.

FALSE CREDENZE POPOLARI

- ★ I funghi che crescono sui ceppi o sui tronchi di alberi vivi sono tutti buoni **FALSO**.
- ★ I funghi dei nostri prati non sono mai velenosi **FALSO**.
- ★ Se il gatto a cui ho dato i funghi da mangiare non muore, il fungo è buono **FALSO**.
- ★ I funghi invasi da larve, insetti o lumache sono tutti buoni perché piacciono anche a loro **FALSO**.

Non fidarti della tua esperienza, delle credenze popolari o di metodi empirici per valutare la tossicità dei funghi raccolti: l'unico metodo sicuro per determinare con certezza la commestibilità o la tossicità di un fungo è quello di farlo controllare da **personale qualificato**.



Amanita phalloides - Mortale

PER IL CONTROLLO DEI FUNGHI RICORDA DI:

- ★ conservare i funghi in adeguati contenitori;
- ★ farli controllare al più presto possibile;
- ★ portare i funghi completi come raccolti senza procedere alla loro toelettatura e all'esportazione di parti che possono essere utili all'identificazione;
- ★ portare tutta la quantità raccolta al fine di evitare errori di identificazione di specie simili.

CONSIGLI UTILI

Segui questi semplici ma utili consigli per evitare errori e per tutelare la tua sicurezza e quella dei tuoi famigliari.

- ★ Quando entri nel bosco ricordati che sei un ospite della natura perciò non danneggiare l'ambiente;
- ★ Evita la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché **non tutte le specie sono commestibili**;
- ★ I funghi vanno raccolti interi, in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fradici, eccessivamente maturi) e completi di ogni loro parte (bulbo, volva, anello, ...);
- ★ I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (es. cestini di vimini) che consentono un'ulteriore disseminazione delle spore e diminuiscono i fenomeni di compressione e fermentazione dei funghi;
- ★ Non raccogliere funghi in aree sospette di inquinamento (discariche, bordi stradali, parchi e giardini pubblici, frutteti e/o colture trattate con presidi sanitari, ecc.);
- ★ Non somministrare funghi ad anziani, bambini, donne in gravidanza o allattamento o ad individui con intolleranze alimentari;
- ★ Di norma **i funghi vanno mangiati sempre ben cotti**, da crudi sono scarsamente digeribili se non addirittura velenosi.



Armillaria Mellea
tossico se non prebollito prima della cottura definitiva