



Attività e Ruolo dell'Ispettorato Micologico

Funghi spontanei sì, ma consumiamoli in sicurezza

COSA NON FARE



- Raccogliere funghi spontanei dove è elevato il rischio di contaminazione chimica o microbiologica (nei parchi e giardini pubblici, vicino a strade ad alto traffico, zone industriali, impianti di trattamento rifiuti, aree coltivate intensamente soggette a trattamenti chimici)
- Utilizzare contenitori che non permettono la dispersione delle spore ai fini della riproduzione
- Consumarli in grande quantità
- Somministrarli a bambini e donne in gravidanza
- Chiedere parere sulla commestibilità a gente comune non in possesso di competenza specifica.
- Ricorrere a metodi tramandati dalla tradizione popolare per confermare la commestibilità (aglio che si scurisce durante la cottura...)

QUALI SONO I PRINCIPALI RISCHI



I funghi raccolti, se non commestibili, velenosi, cotti e conservati in maniera non adeguata possono recare gravi danni alla salute umana

COSA FARE



- Raccogliere solamente funghi freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione (senza parassiti, non ammuffiti, senza segni di alterazione)
- Raccogliere sempre e solo i funghi che siete certi siano buoni
- In caso di dubbi sulla commestibilità farli controllare da Micologi (a disposizione presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL di Teramo)
- Raccogliere e consumare solamente i funghi freschi spontanei inseriti nell'allegato I del DPR 376/1995
- Sottoporre sempre i funghi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o somministrazione alla certificazione micologica
- Rispettare il calendario micologico e il relativo quantitativo ammesso



Attività e Ruolo dell'Ispettorato Micologico Funghi spontanei sì, ma consumiamoli in sicurezza

La **certificazione micologica** attestante la commestibilità dei funghi freschi spontanei raccolti è rilasciata dall'Ispettorato Micologico del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Teramo

Il personale afferente all'Ispettorato Micologico è a disposizione dei cittadini che desiderano avere informazioni sulla commestibilità dei funghi spontanei raccolti, sulle modalità di conservazione, cottura e consumo.

Il **certificato micologico** è l'attestazione della commestibilità della partita di funghi sottoposta a controllo.

Funzioni dell'Ispettorato Micologico della ASL di Teramo

Il Personale in possesso del titolo di Micologo svolge:

attività di certificazione e consulenza:

- rilascio certificazione micologica
- docenza in corsi organizzati da Enti diversi se non rientrano nei piani di educazione alla salute della propria Azienda Sanitaria Locale

attività di prevenzione:

- assistenza ai cittadini raccoglitori di funghi per il controllo, riconoscimento e determinazione della commestibilità delle specie raccolte
- ispezioni presso mercati, esercizi di vendita e imprese di lavorazione funghi
- vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei
- consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di intossicazione da funghi
- attività di formazione degli esercenti e verifica dell'idoneità per l'ottenimento dell'abilitazione alla vendita allo stato sfuso dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi.

Sono in fase di attivazione i corsi didattici per rinnovo tesserini per i raccoglitori

Per informazioni:

L'Ispettorato Micologico della ASL di Teramo è operativo presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione nelle sedi di Teramo, Contrada Casalena (0861 420541) e di Giulianova, in Via Gramsci presso il Presidio Ospedaliero (085 8020928)