

La prevenzione delle intossicazioni da funghi

Ecco le semplici regole da seguire per prevenire la comparsa di sintomi legati al consumo di funghi



Consigli utili per mangiare funghi in sicurezza

<p>Non acquistare e non consumare funghi spontanei freschi privi della certificazione rilasciata dai micologi del Centri di Controllo Micologico.</p>	<p>Per l'identificazione dei funghi spontanei freschi, affidati esclusivamente ai Centri di Controllo Micologico delle ASL che certificheranno gratuitamente se i funghi possono essere consumati.</p>
<p>Consuma solo funghi ben cotti.</p>	<p>Donne in gravidanza e bambini di età inferiore ai 12/13 anni non dovrebbero consumare funghi.</p>
<p>Non consumare grandi quantità di funghi e non fare pasti ripetuti.</p>	<p>Non raccogliere i funghi in prossimità di aree industriali, aree urbane, strade, discariche e campi coltivati.</p>
<p>Consuma solo funghi appena raccolti ed in perfetto stato di conservazione.</p>	<p>Non regalare e non accettare in regalo funghi spontanei freschi non certificati.</p>

Come conservare i funghi

Prima di conservare i funghi in freezer trattali con una prebollitura di almeno 10/15 minuti e dopo il congelamento consumali entro 6 mesi.

Per la preparazione di conserve di funghi sott'olio consulta sempre le **linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari** pubblicate dal Ministero della salute e consultabili scansando il codice QR in basso.

Ricorda che una conserva alimentare preparata in modo errato può sviluppare la tossina botulinica.



Cosa fare in caso di comparsa dei sintomi

Se a seguito del consumo di funghi compaiono sintomi come **dolori addominali, vomito, diarrea** o altra sintomatologia, anche dopo 10-12 ore dal consumo del pasto, contatta tempestivamente il Medico di Medicina Generale o recati al Pronto Soccorso più vicino. È importante portare con sé eventuali resti di pasto, resti di pulitura dei funghi, funghi interi, o eventualmente foto dei funghi raccolti.



Cosa devono fare gli Operatori del Settore Alimentare (commercianti, ristoratori)

Gli operatori del settore alimentare sono obbligati ad acquistare esclusivamente funghi spontanei freschi dotati di certificato rilasciato dal Centro di controllo micologici delle ASL. Inoltre, devono seguire gli stessi consigli e le stesse regole di conservazione e cottura dell'ambito domestico.



Il Centro di Controllo Micologico ASL BARI

Il personale è altamente qualificato, avendo conseguito regolare attestato di **micologo** ai sensi del D.M. n. 686/96 frequentando specifici corsi biennali di formazione.

Tutti gli operatori sono iscritti nel Registro dei Micologi.

Scansiona questo codice QR per maggiori informazioni e contatti del Centro di Controllo Micologico della ASL Bari.



Le principali attività svolte dall'Ispettorato Micologico sono:

- Consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati sul sito.
- Consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili.
- Controllo dei funghi destinati alla vendita.
- Controllo sul territorio attraverso campionamento di funghi freschi, secchi o diversamente conservati.
- Consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso o reparti ospedalieri nei casi di sospetta intossicazione.
- Predisposizione ed attuazione dei corsi di abilitazione alla vendita per operatori commerciali, ai sensi del DPR n. 376/95
- Preparazione e divulgazione del materiale informativo in tema micologico.