

Gli **ISPETTORATI MICOLOGICI** sono istituiti nell'ambito delle Aziende Sanitarie all'interno del Dipartimento della Prevenzione e si articolano in uno o più centri di controllo micologico pubblico (art 1 D.P.R. 376/95 e L.R. 8/2015)

COMPITI DELL'ISPETTORATO

- ✓ Rilascio delle certificazioni sanitarie obbligatorie a norma dell'art. 3 del DPR 376/95 su partite di funghi destinate al dettaglio
- ✓ Organizzazione e svolgimento dei corsi e dei relativi esami per il conseguimento dell'attestato di idoneità per il riconoscimento delle specie fungine
- ✓ Consulenza micologica gratuita ai cittadini raccoglitori di specie fungine destinate all'alimentazione
- ✓ Certificazioni a pagamento, rilasciate su richiesta, a scopo commerciale
- ✓ Collaborazione con strutture sanitarie allo scopo di individuare le specie velenose in caso di avvelenamento da funghi
- ✓ Attività ispettiva di controllo nei mercati, spacci di vendita, attività di somministrazione, stabilimenti di trasformazione, vendita all'ingrosso, etc...
- ✓ Formazione ed educazione sanitaria e ambientale per i cittadini

Cadere in errore è molto semplice



I funghi velenosi, talvolta, possono essere davvero molto simili alle varietà commestibili e causare confusione.

Presso l'Ispektorato Micologico tutti i raccoglitori gratuitamente possono far visionare il loro raccolto per il riconoscimento delle diverse specie fungine ed ottenere consigli per il loro consumo o la loro conservazione

NORME PER IL RACCOLTITORE

Devono essere raccolti esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie per l'identificazione.

Ogni persona non può raccogliere più di 3Kg di funghi al giorno escluso i "chiodini" Armillaria Mellea (L.R. 17/2014);

VIETATO USARE

- rastrelli o attrezzi che possono danneggiare il terreno
- per trasporto buste di plastica o contenitori stagni

VIETATO RACCOGLIERE

- l'amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso
- senza tesserino autorizzativo dove richiesto
- in tutte le aree vietate segnalate
- nelle aree urbane a verde pubblico, nelle aree industriali e nelle ex discariche

AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA

La raccolta dei funghi è libera nei boschi naturali e nei terreni incolti di qualsiasi natura ma **ATTENZIONE:**

Comuni, Parchi, Consorzi possono adottare regolamenti per la raccolta (zone, giorni e tesserini autorizzativi) informarsi prima della raccolta!

LA SICUREZZA ALIMENTARE

- I funghi sono alimenti altamente deperibili. Occorre consumarli in breve tempo dopo la raccolta.
- Pulire e cucinare i funghi attenendosi alle indicazioni del Micologo (eliminazione di gambi e cuticola, tempi di cottura, sbollentatura, ecc..) senza abusarne
- Evitare di somministrare a donne in gravidanza e bambini
- Provvedere alla cottura, alla conservazione o all'essiccazione solo dopo una sicura identificazione
- Non disfarsi immediatamente degli scarti di ripulitura e tenere sempre a disposizione eventuali avanzi dei funghi consumati per accertamenti più approfonditi in caso di necessità

DIFFIDA DEGLI "ESPERTI IMPROVVISATI"

FUNGHI: SE RISPETTI LE REGOLE TI SALVI LA VITA

Regole d'oro per non intossicarsi con i funghi

- 1 non consumare funghi non controllati da un vero Micologo
- 2 consumare quantità moderate
- 3 non somministrare ai bambini
- 4 non ingerire in gravidanza
- 5 consumare solo in perfetto stato di conservazione
- 6 consumare i funghi ben cotti e masticare correttamente
- 7 sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
- 8 non consumare funghi raccolti lungo le strade, vicino a centri industriali e coltivati (pesticidi)
- 9 non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo professionista
- 10 nei funghi sottolio si può sviluppare la tossina botulinica

CONSULENZA AI RACCOGLITORI

E' gratuita e la prestazione viene erogata presso lo Sportello Micologico di Via Fiume 137 – 1° Piano, ogni anno nel periodo dal **1° settembre al 30 novembre**. L'attività prevede:

- informazioni e suggerimenti riguardo la raccolta, la conservazione, il trasporto e il consumo finale dei funghi, indicazioni riguardo specie commestibili e non
- distruzione in loco dei funghi riconosciuti velenosi e mortali
- compilazione scheda di determinazione dei carpofori visionati a firma del raccoglitore e dei micologi

RIVOLGERSI ALLA SEGRETERIA DELLA STRUTTURA ALMENO 24 ORE PRIMA CHIAMANDO DAL LUN. AL VEN. DALLE ORE 09:00 ALLE 12:00 UNO DEI SEGUENTI NUMERI TELEFONICI: 0187/534535, 0187/534529, 0187/534526