DOVE CONTATTARE IL MICOLOGO DELLA ASP

COSENZA

COSENZA – Via Tagliamento, 15	0984 - 8933156-155-153
ROGLIANO - Via E. Altomare	0984 - 987114-121-122
AMANTEA - Via Ticino n° 15	0982 - 491280
CASTROVILLARI - Via Po n. 74	0981 - 485558
CORIGLIANO-ROSSANO - Via Papa Zaccaria	0983 - 517464-440880

CATANZARO

CATANZARO - Via A. De Gasperi n. 16	0961 - 7033526-508
LAMEZIA T. - Via Sott. Notaro, 2	0968 - 208317
SOVERIA MANNELLI - Via R. Rubettino	0968 - 662364
SOVERATO – P.zza Casalinuovo	0967 - 539505

CROTONE

CROTONE - Via Saffo	0962 - 924547-641-43-45

VIBO VALENTIA

VIBO VAL. - C.so V. Emanuele III n. 24	0963 - 962348- 345

REGGIO CALABRIA

REGGIO CAL. - Via Rosselli	0965 - 347823 - 54 -09
SIDERNO - Piazza O. Sorace ex Ospedale	0964 - 399945-19 -20 -41
PALMI - Via Rosselli	0966 - 21260-418295
POLISTENA - Via Montegrappa	0966 - 942216
TAURIANOVA - Via S. Alessi	0966 - 613282

LA CERTIFICAZIONE DI COMMESTIBILITÀ PER LE RACCOLTE PRIVATE DESTINATE AL PROPRIO CONSUMO É UN SERVIZIO

GRATUITO!

GLI ISPETTORATI MICOLOGICI

In ogni Azienda Sanitaria Provinciale della Regione Calabria è presente un Ispettorato Micologico che fa capo al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, SIAN, nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione. Gli Ispettorati sono organizzati in uno o più Centri di Controllo Micologico territoriale, presso i quali è possibile sottoporre a controllo di commestibilità i funghi raccolti da privati per il proprio consumo.
Il servizio è reso, in forma gratuita, presso le sedi, negli orari prestabiliti o previo contatto telefonico.

COMPITI

- interventi di educazione e sensibilizzazione rivolti a gruppi di popolazione per la prevenzione delle intossicazioni;
- organizzazione dei corsi e svolgimento degli esami per la preparazione finalizzata al conseguimento dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine;
- rilascio della certificazione di commestibilità per i funghi destinati al commercio;
- consulenza gratuita sulla commestibilità dei funghi raccolti dai privati cittadini e destinati al consumo diretto;
- vigilanza e controllo dei funghi, dalla raccolta, alla commercializzazione, vendita al dettaglio, lavorazione e somministrazione presso pubblici esercizi;
- consulenza mico-tossicologica per le strutture ospedaliere pubbliche e private e per i Medici di Medicina Generale in caso di sospetta intossicazione;
- servizio di supervisione organizzativa dei corsi e degli esami per il rilascio dell'attestato per il conseguimento della tessera professionale.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE COSENZA

REGIONE CALABRIA

Testi a cura dei Micologi
Ernesto Marra* - Dario Macchioni**

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI
Prevenirle - Riconoscerle



* Resp. Ispettorato Micologico ASP Cosenza
** Dipartimento Salute e Welfare Regione Calabria

LE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

Il piacere di trascorrere qualche ora immersi nella natura ha portato, negli ultimi anni, ad un aumento del numero di persone che frequentano i boschi e da qui ad un incremento di quanti si trovano ad effettuare raccolte di funghi pur non avendo conoscenze specifiche. Purtroppo, nel caso dei funghi, la naturalità di questi straordinari "prodotti del bosco" non sempre equivale ad una loro innocuità alimentare e così può accadere che i **funghi**, da ricercati alimenti, **possono anche diventare causa di spiacevoli o gravi conseguenze**. Avere un quadro completo dei casi di intossicazione legati al consumo di funghi che ogni anno si verificano in Italia è molto difficile in quanto non tutti i casi vengono adeguatamente segnalati. I più articolati dati attualmente disponibili sono quelli resi noti dai Centri Antiveleni (CAV) che garantiscono un servizio di consulenza tossicologica telefonica a disposizione degli Ospedali e della popolazione in generale. Si stima che ogni anno i casi di intossicazione siano diverse migliaia. Tra queste, dal 2012 al 2023 in Calabria, sono stati registrati anche 31 casi gravi di avvelenamento da funghi (7 causati dal consumo di Amanita verna, 13 per il consumo di Amanita phalloides e, 11 per il consumo di Lepiota brunneoincarnata) che hanno causato 5 decessi e 2 trapianti d'organo.

Sono numeri allarmanti che dovrebbero indurre ad una seria valutazione dei rischi concreti in cui si può incorrere nel caso di consumo di funghi spontanei non controllati



Amanita phalloides **potenzialmente mortale** (foto E. Marra)

IN CASO DI MALESSERE DOPO AVER CONSUMATO FUNGHI NON CONTROLLATI

DOLORE ADDOMINALE – NAUSEA – VOMITO – DIARREA
NON sottovalutare i sintomi
NON attendere la loro scomparsa
NON tentare di curarsi da soli

RECARSI AL PIÙ VICINO PRONTO SOCCORSO PORTANDO CON SÉ

- eventuali residui del pasto;
- eventuali residui della pulitura dei funghi;
- tutti i funghi della stessa partita/raccolta eventualmente conservati

RIFERIRE LE INFORMAZIONI FONDAMENTALI PER LA DIAGNOSI

orario del pasto e orario inizio della sintomatologia;
luogo del consumo (privato, pubblico, altro);
origine (raccolti in proprio, acquistati, ricevuti da altri);
stato dei funghii (freschi, refrigerati, congelati ecc.)
quantità consumata e modalità di preparazione;
numero persone che hanno consumato lo stesso pasto a base di funghi ed eventuale consumo di funghi di specie diverse.

PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA GESTIONE DELLE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

(Regione Calabria Decreto Dirigenziale n. 1648 del 5 marzo 2014)

Sarà cura del Medico chiedere l'intervento del **Micologo** dell'Ispettorato Micologico per l'identificazione della specie responsabile e per l'avvio dell'indagine epidemiologica.
Sarà sempre il Medico a contattare il **CAV (Centro Antiveleni)** per la consulenza tossicologica al fine di individuare il protocollo terapeutico più indicato sulla base della specie fungina coinvolta identificata.
L'analisi dei dati disponibili sulle intossicazioni gravi da funghi in Italia dimostra che il precoce ricorso alle cure unitamente alla perfetta sinergia d'azione tra le tre figure professionali, **Medico, Micologo e Tossicologo del CAV,** hanno sensibilmente diminuito la percentuale dei casi di mortalità per consumo di funghi.

POCHE REGOLE PER IL CONSUMO IN SICUREZZA

1. Acquistare funghi spontanei solo se sul contenitore è esposta la certificazione di commestibilità rilasciata dal Micologo dell'Ispettorato Micologico;
2. Sottoporre l'intera raccolta di funghi spontanei al controllo del Micologo dell'Ispettorato;
3. NON regalare o accettare funghi non controllati;
4. NON raccogliere funghi in prossimità di strade trafficate, nei giardini e parchi pubblici;
5. NON fidarsi di consigli sulla commestibilità dati da presunti "esperti" o conoscitori;
6. NON consumare funghi "incerti" solo sulla base di confronti con foto descrizioni reperite su riviste, libri o internet, le descrizioni riportate potrebbero essere male interpretate dai non esperti;
7. I bambini, le donne in stato di gravidanza, le persone defedate, convalescenti o quelle che hanno storia di intolleranza alimentare, non devono consumare funghi;
8. Tutti i funghi debbono essere consumati ben cotti. I casi segnalati di episodi di intossicazione, legati con ogni probabilità a intolleranza individuale, sconsigliano il consumo di funghi crudi.

RICORDARE

Alcuni funghi prima di essere consumati devono essere prebolliti ma vi sono altri funghi tossici, fra cui i più pericolosi, sui quali il calore non ha nessun effetto e restano tali anche dopo prolungata cottura.

ATTENZIONE ALLE FALSE CREDENZE

Non esiste nessun metodo che indica se un fungo è commestibile o tossico, il presunto cambio di colore dell'aglio, dell'argento ecc. sono solo delle pericolose false credenze.

IL SOLO MODO PER AVERE LA CERTEZZA DI CIÒ CHE SI METTE NEL PROPRIO PIATTO, IN QUELLO DI FAMILIARI O DEGLI AMICI È QUELLO **DI FARE CONTROLLARE I FUNGHI RACCOLTI AI MICOLOGI DELL'ISPETTORATO.**