

**AUSL  
Dipartimento di Sanità Pubblica  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
ISPETTORATO MICOLOGICO**

### **Protocollo di accesso all'Ispettorato Micologico per il controllo dei funghi freschi destinati all'autoconsumo**

L'accesso all'Ispettorato Micologico è gratuito e consentito, negli orari e modi stabiliti, ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte (esame della commestibilità).

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificato di visita debitamente sottoscritto dallo stesso.

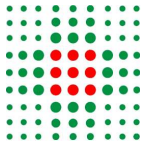
Sede di

Orari

E' importante che i funghi sottoposti a visita siano:

- Ø presentati in contenitori rigidi ed areati (cestini od analoghi contenitori);
- Ø freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati;
- Ø interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- Ø sani ed in buono stato di conservazione (non parassitati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- Ø puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- Ø provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (ad es: vicinanza a strade ad intenso traffico , stabilimenti industriali, inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari, parchi cittadini).

**All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto.**



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**

### **Avvertenze sul consumo dei funghi**

*(da affiggere nei locali degli Ispettorati, a disposizione del pubblico)*

I funghi devono essere conservati in luogo fresco ed in contenitori rigidi ed aerati. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo impartite a seguito dell'esame micologico.

#### **Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:**

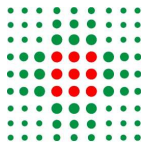
- 1) in cui non sia stata identificata con certezza la specie;
- 2) in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- 3) ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento;
- 4) alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.
- 5) crudi o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;

#### ***In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:***

- ü *recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primo sintomi di malessere;*
- ü *tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati;*
- ü *fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.*

Si ricorda infine che:

non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.



**AUSL**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

**Ispettorato Micologico**

**Certificato N.**

**Certificato di controllo funghi freschi destinati al consumo diretto**  
**Certificazione non valida per la vendita**

In data \_\_\_\_\_ si è presentato presso la sede di questa U.O. il/la sig. \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n.

Con una partita di funghi freschi spontanei da sottoporre a giudizio di commestibilità.

Effettuati gli accertamenti micologici, la partita è risultata così composta:

● **COMMESTIBILI** \_\_\_\_\_

● **VELENOSI-TOSSICI** \_\_\_\_\_

● **NONCOMMESTIBILI** \_\_\_\_\_

● **ALTERATI** \_\_\_\_\_

I funghi non classificati come commestibili vengono :

- restituiti al medesimo a scopo di studio
- distrutti

OSSERVAZIONI \_\_\_\_\_

L'interessato dichiara che i funghi sottoposti alla certificazione:

- costituiscono l'intera partita in suo possesso
- non costituiscono l'intera partita in suo possesso e si assume pertanto ogni responsabilità derivante dal consumo di funghi non sottoposti al controllo

L'INTERESSATO

L'ISPETTORE MICOLOGO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **Avvertenze sul consumo dei funghi**

*(da riportare sul retro del certificato)*

I funghi devono essere conservati in luogo fresco ed in contenitori rigidi ed aerati.

Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo impartite a seguito dell'esame micologico.

**Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:**

- 1) in cui non sia stata identificata con certezza la specie;
- 2) in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- 3) ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento;
- 4) alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.
- 5) crudi o non adeguatamente cotti. **La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti.**