

ALLEGATO: ATTIVITÀ DELL'ISPettorATO MICOLOGICO

SEDE E SPORTELLI OPERATIVI

Sede e sportelli operativi	Indirizzo	Telefono	Fax	Periodo di apertura	Giorni di apertura	Orario	Reperibilità

ELENCO PERSONALE ADDETTO

Sede prevalente	Cognome	Nome	Qualifica

ELENCO PERSONALE IN FORMAZIONE

Sede prevalente	Cognome	Nome	Qualifica

A_USL_____ANNO_____

CERTIFICAZIONI DI COMMESTIBILITÀ RILASCIATE

Autoconsumo	Commercio e/o somministrazione	
N. certificazioni	N. certificazioni	Kg. visitati

1 - INTOSSICAZIONI DA FUNGHI: INTERVENTI EFFETTUATI (descrizione di ciascun singolo intervento)

	In orario d'ufficio	In reperibilità	Luogo di consumo			N. di persone che hanno consumato i funghi	N. di persone sintomatiche	N. di persone ricoverate	N. di decessi
			Casa	Ristorante	Altro (specificare)				
1°									
2°									
3°									
4°									
5°									
6°									
7°									
8°									
9°									
10°									
Totale									

2 - INTOSSICAZIONI DA FUNGHI: SINTOMATOLOGIA E SPECIE FUNGINE RESPONSABILI (con riferimento puntuale agli interventi elencati al punto 1)

	Incubazione media (ore)	Sindrome manifestata (o sintomi accusati ed evoluzione della malattia)	Specie fungina ritenuta responsabile al termine delle indagini	indagine microscopica	Note
1°					
2°					
3°					
4°					
5°					
6°					
7°					
8°					
9°					
10°					

A-USL_____ ANNO_____

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RIVOLTA AGLI UTENTI

Corsi

Descrizione del corso	Tipologia di destinatari	N. partecipanti	N. ore teoria	N. ore pratica	Esame finale

Mostre

Titolo e descrizione della mostra	Tipologia di destinatari	Note

Altre iniziative

Descrizione dell'iniziativa	Tipologia di destinatari	Note

Ambito del Controllo Ufficiale	n° strutture esistenti	n° strutture controllate	n° controlli con non conformità	n° certificazioni rilasciate	campioni				sanzioni
					N° campioni effettuati	matrice	tipo di ricerca	n° campioni irregolari	n° sanzioni
PRODUZIONE PRIMARIA									
Aziende di produzione funghi coltivati									
TRASFORMAZIONE, LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO									
Funghi spontanei									
Funghi di coltivazione									
COMMERCIO									
Commercio al minuto con vendita di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi									
Supermercati con vendita di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi									
Deposito / Ingrosso di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi e/o di coltivazione									
SOMMINISTRAZIONE									
Ristoranti / Trattorie e similari									
ALTRO									
Controlli in ambiente/piani di monitoraggio									