Comune di Sona - Prot. n.22853 del 29-07-2016 - arrivo - Tit.10 Clas.1

AVVELENAMENTI

A) PREVENZIONE

1- Sottoporre a visita preventiva dall'esperto i funghi raccolti e destinati al consumo**.**

2- Evitare di consumare funghi sconosciuti o quelli della cui commestibilità non si è più che certi.

3- Non utilizzare metodi empirici per il riconoscimento dei funghi velenosi.

B) COSA FARE IN CASO DI AVVELENAMENTO DA FUNGHI

Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi o malesseri non chiamare il medico di famiglia, ma recatevi subito , senza perdere tempo, al più vicino Pronto Soccorso, portando tutti gli avanzi dei funghi disponibili:
- pezzi di gambo e cappelli buttati nel bidone delle immondizie
- residui del pasto consumato contenente funghi
- funghi espulsi con il vomito o le feci
- residui di funghi secchi, sott'olio, sott'aceto, salamoia, congelati o surgelati

I residui devono essere subito inviati al più vicino Ufficio Micologico per i necessari esami macro e microscopici al fine di determinare le specie fungine responsabili.

L'intossicazione da funghi si può manifestare in vari modi, a seconda delle specie responsabili, con tutto un insieme di sintomi che vanno sotto il nome di "sindrome".
A seconda del tempo che passa tra il momento dell'ingerimento dei funghi e il manifestarsi dei primi sintomi si parlerà di:

1- Intossicazione a breve incubazione
I sintomi si avvertono da subito dopo il pasto a 3-4 ore circa.

2- Intossicazione a lunga incubazione
I sintomi di avvertono da 6-8 ore a 48 ore ed oltre dopo il pasto.

EVITARE TASSATIVAMENTE DI SOMMINISTRARE ALCOLICI O FARMACI ALL'INTOSSICATO!

Regione Veneto
Azienda U.L.S.S. n. 22
Bussolengo

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE-ISPETTORATO MICOLOGICO
Via Gen.C.A.Dalla Chiesa - 37012 BUSSOLENGO - tel.0456712453- fax.0456712401
Sede SIAN: VALEGGIO S/M Via S. Crocefissa di Rosa c/o Ospedale- tel. 045/6338552/571- fax. 045/6338572

"VADEMECUM"
del raccoglitore di funghi

....alcuni suggerimenti e consigli per coloro che per passione o per hobby si dedicano alla raccolta dei funghi....

Comune di Sona - Prot. n.22853 del 29-07-2016 - arrivo - Tit.10 Clas.1

Consigli sulla raccolta, conservazione e utilizzo

a- All'ingresso nel bosco o nel prato, osserva l'habitat e muoviti in modo da non arrecare danni ai fiori, piante, funghi che non conosci, e adopera tutta la tua persuasione affinchè anche le altre persone che incontri si comportino correttamente.
I terreni su cui cammini, hanno un proprietario, quindi comportati come se fossero tuoi; non gradiresti certamente trovare il tuo terreno con danni a piante e cose e pieno di rifiuti.
b- Fai attenzione alla località in cui ti rechi a raccogliere funghi, perchè è obbligatorio munirsi di permesso previo versamento della quota prevista.
Informati sul posto delle tariffe che variano da zona a zona e sono spesso differenti per residenti e non residenti.
c- Ricordati che per legge possono essere raccolti solo un determinato numero di funghi con limitazioni di quantità e di peso.
d- Evita di raccogliere funghi in prossimità di discariche, stabilimenti industriali, strade ad alta densità di traffico, giardini pubblici cittadini; attenzione a raccogliere funghi in campi coltivati con colture erbacee o arboree ove siano stati utilizzati antiparassitari (insetticidi, fungicidi, diserbanti, ecc.).
e- Ricordati di raccogliere solo funghi che conosci perfettamente, <u>senza danneggiare a calci e bastonate quelli che non conosci.</u>
I funghi hanno un ruolo biologico fondamentale per l'equilibrio ecologico del bosco.
In caso voglia raccogliere funghi a scopo di studio, separali dagli altri avvolgendoli con carta stagnola.
g- Raccogli solo esemplari al giusto stato di crescita, cioè che presentino ben visibili tutti i caratteri distintivi, evita di raccogliere quelli immaturi o quelli troppo maturi che presentano i primi segnali di degrado e di putrefazione o che sono invasi da larve.
h- Raccogli funghi interi e integri, con tutte le parti quali eventuali anelli, volve, ecc.; non tagliarli alla base con il coltellino e non strapparli, ma asportali con una leggera rotazione alla base del gambo, questo al fine di avere disponibili tutti i caratteri necessari ad un"identificazione sicura.
i- Per il trasporto utilizza un contenitore rigido e ben areato (ad esempio di vimini). I sacchetti di plastica, il cui uso è proibito dalla Legge, accelerano i processi putrefattivi e non proteggono i funghi da eventuali urti; eviterai di portare a casa funghi deteriorati o ridotti in una poltiglia maleodorante.
In queste condizioni anche i migliori funghi commestibili, possono provocare gravi intossicazioni alimentari.
l- Effettua sul posto una prima pulizia da terra e detriti vegetali, in questo modo i funghi nel cesto non si insudicieranno vicendevolmente.
Appena giunto a casa completa la pulizia e possibilmente effettua subito la cottura. Attenzione al congelamento di funghi freschi: poche specie possono sopportare bene questo trattamento, mentre altre possono dare intossicazioni dopo lo scongelamento e la cottura successiva.
m- Non esistono mezzi per stabilire se un fungo è commestibile o tossico;
l'argento, l'aglio, il prezzemolo, le lumache, non danno alcuna indicazione, ma provocano ogni anno intossicazioni gravi in quei raccoglitori che si fidano delle leggende popolari.
Se non sei sicuro di quello che hai raccolto, **rivolgiti all'Ispettorato Micologico delle Aziende Sanitarie Locali,** il personale addetto specializzato ti darà gratuitamente, oltre al giudizio di commestibilità, anche suggerimenti per il consumo, la conservazione e altre indicazioni.
Ricordati di far controllare tutto il raccolto; il "campione" non serve, la quantità lasciata a casa potrebbe contenere anche un solo pezzo di fungo, magari velenoso mortale.
Anche quando si ricevono funghi in regalo, prima di consumarli portali a far controllare.
n- <u>Diffida degli esperti improvvisati e/o sconosciuti.</u>
o- Non acquistare mai funghi da ambulanti o negozi privi della obbligatoria certificazione sanitaria.
p- I funghi sono un alimento gradevole, ma come tutte le cose piacevoli non bisogna abusarne; vanno consumati in piccole quantità e mai in pasti consecutivi; è consigliabile evitarne il consumo specialmente per chi soffre di ulcera, colite, gastrite, per chi ha disturbi epatici, renali o intolleranze individuali, a persone anziane, bambini e donne in gravidanza e allattamento.
q- I funghi devono essere sempre ben cotti e cucinati al più presto. Alcune specie contengono tossine termolabili che possono essere eliminate con un'adeguata cottura o, in alcuni casi, con una prebollitura ed eliminazione dell'acqua. Alcuni funghi presentano il gambo fibroso e tenace e va scartato in quanto è indigesto(es.il chiodino-Armillaria Mellea s.l.). Tutti i funghi dichiarati velenosi (Amanita phalloides, Amanita verna, Cortinarius orellanus, speciosissimus, e altri) contengono tossine termostabili che, nonostante la cottura, non perdono la loro tossicità.

L'ISPETTORATO MICOLOGICO E' A DISPOSIZIONE DELL'UTENZA PER CONSULENZE GRATUITE IN MATERIA DI FUNGHI E CONTROLLO DI COMMESTIBILITA' SUGLI ESEMPLARI RACCOLTI AL FINE DI EVITARE RISCHI DI INTOSSICAZIONI MORTALI, PRESSO LA SEGUENTE SEDE ED ORARI:

DAL 01 AGOSTO A 30 NOVEMBRE

BUSSOLENGO,Via Gen. C.A. Dalla Chiesa I° piano – stanza n.212
(sede Ispettorato Micologico) – tel.045/6712453

<u>Tutti i giorni</u> escluso sabato e festivi, dalle ore 08,00 alle ore 09,00

L'Ispettorato Micologico è comunque sempre a disposizione anche in altri giorni ed orari tutto l'anno previo appuntamento telefonico al n°045-6338552/571 o allo 045/6712453.