

## SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

### ISPETTORATO MICOLOGICO:

#### CONSIGLI UTILI PER CHI RACCOGLIE E CONSUMA FUNGHI

L'Ispettorato Micologico è un servizio gratuito per i privati raccoglitori al quale rivolgersi per sapere se i funghi raccolti sono commestibili.

#### FUNZIONI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Gli Ispettorati micologici sono centri istituiti presso i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, a cui afferisce personale altamente qualificato. L'Ispettorato offre:

- ★ Servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati;
- ★ Consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili;
- ★ Controllo dei funghi destinati alla vendita al dettaglio ed all'ingrosso;
- ★ Rilascio di certificazioni sanitarie obbligatorie su partite di funghi freschi spontanei destinate alla vendita al dettaglio;
- ★ Controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati;
- ★ Consulenza micologica su richiesta del Pronto Soccorso, unità operative o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione;
- ★ Preparazione e divulgazione del materiale informativo in tema micologico.

#### I FUNGHI SONO TUTTI COMMESTIBILI?

Mangiare funghi di cui non si conosce la provenienza e di dubbia commestibilità può essere un grave rischio per la salute: alcuni di essi non sono solo tossici, ma anche molto velenosi ed a volte letali. Quali sono gli errori più frequenti?

- ★ confondere specie di funghi commestibili con i loro sosia velenosi;
- ★ consumare funghi commestibili ma in stato avanzato di maturazione, marcescenti, infestati da parassiti o muffe;
- ★ dare retta alle credenze popolari.

#### FALSE LEGGENDE POPOLARI

- ★ I funghi che crescono sui ceppi o sui tronchi di alberi vivi sono tutti buoni **FALSO**.
  - ★ I funghi dei nostri prati non sono mai velenosi **FALSO**.
  - ★ Se il gatto a cui ho dato i funghi da mangiare non muore, il fungo è buono **FALSO**.
  - ★ I funghi invasi da larve, insetti o lumache sono tutti buoni perché piacciono anche a loro **FALSO**.
- Non fidarti della tua esperienza, delle credenze popolari o di metodi empirici per valutare la tossicità dei funghi raccolti:** l'unico metodo sicuro per determinare con certezza la commestibilità o la tossicità di un fungo è quello di farlo controllare da **personale qualificato**.



Amanita Muscaria: fungo velenoso



Armillaria Mellea: Tossico se non pre-bollito prima della cottura definitiva



Boletus Edulis: commestibile

#### COME COMPORTARSI IN CASO DI SOSPETTO AVVELENAMENTO?

Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi **recarsi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso**.

Non tentare "terapie" o manovre autonome.

Prestare attenzione ai sintomi (nausea, vomito, diarrea) ed al tempo trascorso dal pasto. Le sindromi da intossicazione da funghi possono essere a breve incubazione (sintomi da 30 minuti a 6 ore dal consumo) o a lunga incubazione (sintomi da 6-8 ore fino a 48 ore ed oltre dal pasto), potenzialmente letali.

Recarsi nella più vicina struttura ospedaliera portando con sé, se possibile:

- ★ Residui dei funghi utilizzati, cotti, crudi o conservati (sott'olio, essiccati, congelati);
- ★ Avanzi dei funghi disponibili, compresi quelli gettati via in pattumiera, utili ai fini del riconoscimento;
- ★ Eventuali frammenti di funghi emessi con vomito spontaneo;
- ★ Persone o nominativi di persone che possono fornire indicazioni sul raccoglitore o sul luogo di raccolta.

#### PER IL CONTROLLO DEI FUNGHI RICORDA DI:

- ★ conservare i funghi in adeguati contenitori;
- ★ farli controllare al più presto possibile;
- ★ portare i funghi completi come raccolti senza procedere alla loro toelettatura e all'esportazione di parti che possono essere utili all'identificazione;
- ★ portare tutta la quantità raccolta al fine di evitare errori di identificazione di specie simili.

#### CONSIGLI UTILI

Segui questi semplici ma utili consigli per evitare errori e per tutelare la tua sicurezza e quella dei tuoi familiari.

- ★ Quando entri nel bosco ricordati che sei un ospite della natura perciò non danneggiare l'ambiente;
- ★ Evita la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché **non tutte le specie sono commestibili**;
- ★ I funghi vanno raccolti interi, in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fradici, eccessivamente maturi) e completi di ogni loro parte (bulbo, volva, anello, ...);
- ★ I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (es. cestini di vimini) che consentono un'ulteriore disseminazione delle spore e diminuiscono i fenomeni di compressione e fermentazione dei funghi;
- ★ Non raccogliere funghi in aree sospette di inquinamento (discariche, bordi stradali, parchi e giardini pubblici, frutteti e/o colture trattate con presidi sanitari, ecc.);
- ★ Non somministrare funghi ad anziani, bambini, donne in gravidanza o allattamento o ad individui con intolleranze alimentari;
- ★ Non consumare funghi crudi o poco cotti, se non di provata commestibilità anche da crudi

#### SEDE E ORARI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

- **SEDE DI PADOVA C/O MERCATO ORTOFRUTTICOLO**  
 C.SO STATI UNITI 50 - PADOVA  
 Tel.: 049.8692115/2116  
 dalle ore 08.00 alle ore 09.30
- **SEDE di CAMPOSAMPIERO C/O CENTRO DE ROSSIGNOLI**  
 Via CAO DEL MONDO 1 - CAMPOSAMPIERO  
 Tel.: 049.9822147 tasto 4  
 dalle ore 08.00 alle ore 09.30
- **SEDE DI ESTE C/O MERCATO ORTOFRUTTICOLO**  
 C.SO STATI UNITI 50 - PADOVA  
 Tel.: 049.8692115/2116  
 dalle ore 08.00 alle ore 09.30

## COME COMPORTARSI IN CASO DI SOSPETTO AVVELENAMENTO?

Se dopo aver consumato dei funghi insorgono disturbi **recarsi immediatamente al più vicino Pronto Soccorso.**

Non tentare "terapie" o manovre autonome.

Prestare attenzione ai sintomi (nausea, vomito, diarrea) ed al tempo trascorso dal pasto. Le sindromi da intossicazione da funghi possono essere a breve incubazione (sintomi da 30 minuti a 6 ore dal consumo) o a lunga incubazione (sintomi da 6-8 ore fino a 48 ore ed oltre dal pasto).

Recarsi nella più vicina struttura ospedaliera portando con sé, se possibile:

- ★ Residui dei funghi utilizzati, cotti, crudi o conservati (sott'olio, essiccati, congelati);
- ★ Avanzi dei funghi disponibili, compresi quelli gettati via in pattumiera, utili ai fini del riconoscimento;
- ★ Eventuali frammenti di funghi emessi con vomito spontaneo;
- ★ Persone o nominativi di persone che possono fornire indicazioni sul raccoglitore o sul luogo di raccolta.



**Cortinarius speciosissimus - Mortale**

## CONTROLLO DI COMESTIBILITA' DEI FUNGHI



**Boletus Edulis: commestibile**

### SEDE DI PADOVA

**C/O MERCATO ORTOFRUTTICOLO  
C.SO STATI UNITI 50 - PADOVA  
TEL.: 049.8692115/2116  
DALLE ORE 08.00 ALLE ORE 09.30**

### SEDE DI CAMPOSAMPIERO

**C/O CENTRO DE ROSSIGNOLI  
VIA CAO DEL MONDO 1 - CAMPOSAMPIERO  
TEL. : 049.9822147 TASTO 4  
DALLE ORE 08.00 ALLE ORE 09.30**

### SEDE DI ESTE

**C/O MERCATO ORTOFRUTTICOLO  
C.SO STATI UNITI 50 - PADOVA  
TEL.: 049.8692115/2116  
DALLE ORE 08.00 ALLE ORE 09.30**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
VIA OSPEDALE CIVILE 22, PADOVA  
Direttore: Dott.ssa Tessari Stefania

## SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ISPettorato MICOLOGICO



## CONSIGLI UTILI PER CHI RACCOGLIE E CONSUMA FUNGHI

Sede legale: Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA  
PEC: protocollo.aulss6@pecveneto.it

## FUNZIONI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Gli Ispettorati micologici sono centri istituiti presso i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, a cui afferisce personale altamente qualificato. L'Ispettorato offre:

- ★ Servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini, presso le sedi e gli orari indicati
- ★ Consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili
- ★ Controllo dei funghi destinati alla vendita al dettaglio ed all'ingrosso
- ★ Rilascio di certificazioni sanitarie obbligatorie su partite di funghi freschi spontanei destinate alla vendita al dettaglio
- ★ Controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati
- ★ Consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso, unità operative o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione
- ★ Preparazione e divulgazione del materiale informativo in tema micologico.

## I FUNGHI SONO TUTTI COMMESTIBILI?

Mangiare funghi di cui non si conosce la provenienza e di dubbia commestibilità può essere un grave rischio per la salute: alcuni di essi non sono solo tossici, ma anche molto velenosi ed a volte letali. Quali sono gli errori più frequenti?

- ★ confondere specie di funghi commestibili con i loro sosia velenosi;
- ★ consumare funghi commestibili ma in stato avanzato di maturazione, marcescenti, infestati da parassiti o muffe;
- ★ dare retta alle credenze popolari.

## FALSE LEGGENDE POPOLARI

- ★ I funghi che crescono sui ceppi o sui tronchi di alberi vivi sono tutti buoni **FALSO**.
- ★ I funghi dei nostri prati non sono mai velenosi **FALSO**.
- ★ Se il gatto a cui ho dato i funghi da mangiare non muore, il fungo è buono **FALSO**.
- ★ I funghi invasi da larve, insetti o lumache sono tutti buoni perché piacciono anche a loro **FALSO**.

**Non fidarti della tua esperienza, delle credenze popolari o di metodi empirici per valutare la tossicità dei funghi raccolti:** l'unico metodo sicuro per determinare con certezza la commestibilità o la tossicità di un fungo è quello di farlo controllare da **personale qualificato**.



**Amanita phalloides - Mortale**

## PER IL CONTROLLO DEI FUNGHI RICORDA DI:

- ★ conservare i funghi in adeguati contenitori;
- ★ farli controllare al più presto possibile;
- ★ portare i funghi completi come raccolti senza procedere alla loro toelettatura e all'esportazione di parti che possono essere utili all'identificazione;
- ★ portare tutta la quantità raccolta al fine di evitare errori di identificazione di specie simili.

## CONSIGLI UTILI

**Segui questi semplici ma utili consigli per evitare errori e per tutelare la tua sicurezza e quella dei tuoi famigliari.**

- ★ Quando entri nel bosco ricordati che sei un ospite della natura perciò non danneggiare l'ambiente;
- ★ Evita la raccolta indiscriminata di tutti i funghi rinvenuti, poiché **non tutte le specie sono commestibili**;
- ★ I funghi vanno raccolti interi, in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fradici, eccessivamente maturi) e completi di ogni loro parte (bulbo, volva, anello, ...);
- ★ I funghi raccolti si trasportano in contenitori rigidi ed aerati (es. cestini di vimini) che consentono un'ulteriore disseminazione delle spore e diminuiscono i fenomeni di compressione e fermentazione dei funghi;
- ★ Non raccogliere funghi in aree sospette di inquinamento (discariche, bordi stradali, parchi e giardini pubblici, frutteti e/o colture trattate con presidi sanitari, ecc.);
- ★ Non somministrare funghi ad anziani, bambini, donne in gravidanza o allattamento o ad individui con intolleranze alimentari;
- ★ Non consumare funghi crudi o poco cotti, se non di provata commestibilità anche da crudi



**Armillaria Mellea**  
**Tossico se non pre-bollito prima della cottura definitiva**