
COMUNICATO STAMPA N° 5 del 29 agosto 2012

FUNGHI, CHE PASSIONE ! MA.....

Come ogni anno, all'approssimarsi della stagione micologica, presso l' ASL Monza e Brianza è attivo il Centro per il controllo dei funghi eduli.

I cittadini che abitualmente od occasionalmente amano raccogliere e successivamente consumare funghi selvatici, per non incorrere nel rischio di ingerire funghi sconosciuti o poco conosciuti o in carenti condizioni di commestibilità, capaci di dare conseguenze anche molto gravi in caso d'ingestione, possono rivolgersi all'Ispettorato Micologico della ASL Monza e Brianza, così di seguito organizzato:

Apertura Ispettorato Micologico ASL Monza e Brianza

Sede di Monza - Via De Amicis 17

Dal 10 Settembre al 1 Ottobre 2012

Lunedì dalle 14.00 – 16.00

Dal 2 Ottobre al 5 Novembre 2012

Lunedì 09.00 – 12.00 / 14.00 – 16.00

Martedì / 14.00 – 16.00

Mercoledì / 14.00 – 16.00

Dal 6 Novembre al 30 Novembre 2012

Lunedì 14.00 - 16.00

*** In tutti i periodi non indicati è possibile far visionare i funghi previo appuntamento
039.2384601 - 43**



Regione
Lombardia

ASL Monza e Brianza

Sede di Desio - Via U. Foscolo, 4

Dal 1 Settembre al 30 Novembre 2012

Servizio solo su appuntamento : tel. 0362.483202

Sede di Usmate/Velate c/o Centro Polivalente - Via Roma, 85

Dal 1 Settembre al 30 Novembre 2012

Servizio solo su appuntamento : tel. 039.6288028 - 29

A tutti coloro che decideranno di usufruire del Servizio, si raccomanda di sottoporre al controllo tutta l'intera partita di funghi raccolti: ciò per evitare possibili scambi da parte del raccoglitore tra funghi eduli, funghi tossici e velenosi, spesso apparentemente simili.

E' preferibile, inoltre, nei limiti delle conoscenze dei raccoglitori, di presentare i funghi raccolti già suddivisi per specie.

Per la vendita al dettaglio e la somministrazione nella ristorazione pubblica e collettiva dei funghi epigei freschi spontanei, è opportuno il rilascio della certificazione sanitaria di avvenuto controllo necessaria.

Tale certificazione potrà essere richiesta negli orari sopra indicati.

Si indicano alcune raccomandazioni per il consumatore di funghi.

DECALOGO PER IL CONSUMATORE DI FUNGHI

1. I funghi freschi debbono essere consumati al più presto possibile dalla raccolta.
2. Il consumatore, che dopo il pasto con funghi, presenta disturbi funzionali o semplicemente sospetta di aver ingerito funghi tossici deve rivolgersi senza ritardo al più vicino pronto soccorso ospedaliero.
3. In caso di insorgenza di sintomi di malessere è importante mettere a disposizione degli organi sanitari gli eventuali residui dei funghi consumati, cotti e/o crudi.
4. I bambini, gli anziani e gli ammalati sono soggetti a rischio, pertanto è necessario limitare il consumo di funghi in tali soggetti ed usar cautela nel far loro consumare funghi.
5. E' bene astenersi dal consumare funghi dei quali non si ha la certezza della loro commestibilità.
6. Bisogna diffidare degli esperti improvvisati o degli sconosciuti, il cittadino dubbioso delle specie fungine deve rivolgersi gratuitamente agli Ispettorati Micologi dell'Azienda Sanitaria Locale.
7. La commestibilità dei funghi riconosciuti come specie eduli è sempre subordinata al consumo di esemplari giovani, sani sottoposti ad adeguata cottura e in quantità modesta.
8. Il consumo di funghi riconosciuti come specie eduli e raccolti in prossimità di discariche, di zone industriali, di vie densamente trafficate e in campi e frutteti trattati con pesticidi e diserbanti, può provocare intossicazioni anche gravi.
9. Solo l'esatta conoscenza della specie può dare la certezza della sua commestibilità.
10. Un fungo è commestibile o tossico per sua intrinseca natura, non esiste un metodo empirico per accertarne la commestibilità.