

# Dove **contattare** il **Micologo** della **ASP**

## Sedi degli Ispettorati Micologici

SEDE	TELEFONO/FAX
<b>COSENZA</b>	
COSENZA - Via Tagliamento, 15	0984.22795
ROGLIANO - Via E. Altomare	0984.961101
ACRI - Via Giannice, 15	0984.954122
TAVERNA DI MONTALTO UFF. - Via S.S. Trinità	0984.938916
AMANTEA - Via Ticino, 15	0982.491280
CASTROVILLARI - Via Po, 74	0981.4855 15/18/51
S. MARCO ARGENTANO - Via Mons. Castrillo	0984.519229 / 519231
ROSSANO - Via Papa Zaccaria	0983.517464
CARIATI - Via G. Natale	0983.941437
TREBISACCE - Via P.M. Curie	0981.509288
CORIGLIANO - Via Walth Disney	0983.440880
<b>CATANZARO</b>	
CATANZARO - Via Acri, 24	0961.7033508 / 724637
SOVERATO - P.zza Casalnuovo	0967.539505
LAMEZIA TERME - Via Sottot. Notaro, 2	0968.208317
SOVERIA MANNELLI - Via Rosario Rubettino	0968.662364
<b>CROTONE</b>	
CROTONE - Via Saffo	0962.924641
<b>VIBO VALENTIA</b>	
VIBO VALENTIA - Corso V. Emanuele III, 24	0963.962348
<b>REGGIO CALABRIA</b>	
REGGIO CALABRIA - C. Via Rosselli (Pal. Sanità)	0965.347823
SIDERNO - Piazza Oreste Sorace	0964.399945/19/20
PALMI - Via Rosselli	0966.21260
POLISTENA - Via Montegrappa	0966.942216
TAURIANOVA - Via S. Alessi	0966.613282

# Gli **Ispettorati** **Micologici**

In ciascuna delle Aziende Sanitarie Provinciali della Regione Calabria è presente un Ispettorato Micologico che fa capo al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, SIAN, nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione. Gli Ispettorati sono organizzati con uno o più Centri di Controllo Micologico territoriale presso cui è possibile sottoporre a controllo di commestibilità i funghi raccolti da privati per il proprio consumo.

Il servizio è reso, in forma gratuita, presso le sedi, negli orari prestabiliti o previo contatto telefonico.

## Compiti

- **consulenza mico-tossicologica per le strutture ospedaliere pubbliche e private e per i medici di Medicina Generale in caso di sospetta intossicazione;**
- **vigilanza e controllo dei funghi, dal momento della raccolta, alla commercializzazione vendita al dettaglio, lavorazione e somministrazione presso pubblici esercizi;**
- **Predisposizione ed attuazione dei corsi di abilitazione alla vendita per operatori commerciali.**

**PER OGNI DUBBIO SUI FUNGHI RIVOLGITI  
AL MICOLOGO DELLA ASP.  
IL SERVIZIO PER I PRIVATI RACCOGLITORI  
È GRATUITO !!**

Vademecum realizzato  
dall'Ufficio Igiene Alimenti e Bevande  
con la collaborazione dell'ASP di Catanzaro.



REGIONE CALABRIA  
GIUNTA REGIONALE  
DIPARTIMENTO TUTELA  
DELLA SALUTE  
E POLITICHE SANITARIE



CONFEDERAZIONE  
MICOLOGICA  
CALABRESE



*Amanita phalloides* / **Velenoso mortale**

FOTO: E. MARRA

## VADEMECUM PER IL RACCOGLITORE

# Come prevenire e cosa fare in caso di Intossicazioni da funghi

Testi a cura di  
**Ernesto Marra\*** - **Dario Macchioni\*\***

\* Medico Veterinario Dirigente e Micologo ASP Cosenza  
Direttore Comitato Scientifico Confederazione Micologica Calabrese

\*\* Responsabile Ufficio Igiene Alimenti e Bevande e Micologo - Settore Area LEA  
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie Regione Calabria

# Le intossicazioni da funghi

Il piacere di trascorrere qualche ora immersi nella natura ha portato, negli ultimi anni, ad un aumento del numero di persone che frequentano i boschi e da qui ad un incremento di quanti si sono trovati ad effettuare raccolte di funghi pur non avendo conoscenze specifiche. Purtroppo, nel caso dei funghi, la naturalità di questi straordinari “frutti del bosco” non sempre equivale ad una loro innocuità alimentare e così può accadere che **i funghi** da ricercati alimenti **possono anche diventare causa di spiacevoli o gravi conseguenze.**

Avere un quadro completo dei casi di intossicazione legati al consumo di funghi che ogni anno si verificano in Italia è molto difficile in quanto non tutti i casi vengono adeguatamente segnalati. I più articolati dati attualmente disponibili sono quelli resi noti dai Centri Antiveneni (CAV) che garantiscono un servizio di consulenza tossicologica telefonica a disposizione degli Ospedali, delle farmacie e della popolazione in generale.

Si stima che ogni anno i casi di intossicazione sono diverse migliaia. Nel periodo 2003-2014 in Calabria sono stati registrati 24 casi di avvelenamento grave di tipo falloideo, che hanno causato 5 decessi e 4 ricorsi al trapianto d'organo (fegato).

**Sono numeri allarmanti che dovrebbero indurre ad una seria valutazione dei rischi concreti in cui si può incorrere nel caso di consumo di funghi spontanei non controllati.**

Amanita verna / **Velenoso mortale**

FOTO: E. COREA



## IN CASO DI MALESSERE DOPO AVER CONSUMATO FUNGHI NON CONTROLLATI

### SINTOMI:

**DOLORE ADDOMINALE - NAUSEA - VOMITO - DIARREA**

**NON SOTTOVALUTARE I SINTOMI**

**NON ATTENDERE LA LORO SCOMPARSA**

**NON TENTARE DI CURARSI DA SOLI**

**CONTATTARE IL PROPRIO MEDICO CURANTE O RECARSI AL PIÙ VICINO PRONTO SOCCORSO**

## Portare con se

- **EVENTUALI RESIDUI DEL PASTO**
- **RESIDUI DELLA PULITURA DEI FUNGHI**
- **TUTTI I FUNGHI DELLA STESSA PARTITA EVENTUALMENTE CONSERVATI**

**RIFERIRE AL MEDICO NOTIZIE CHE POTREBBERO RISULTARE FONDAMENTALI PER UNA DIAGNOSI ACCURATA**

- Orario del pasto e orario di inizio della sintomatologia;
- Origine dei funghi (acquistati, ricevuti in dono, consumati presso un locale pubblico, ecc.)
- Quantità di funghi consumati e modalità di preparazione e conservazione (crudi, cotti, alla piastra, al forno, freschi, congelati, secchi, sott'olio, ecc.)
- Numero delle persone che li hanno consumati;
- Numero di pasti consumati a base di funghi e orari di consumo;
- Eventuale consumo di funghi misti o solo appartenenti allo stesso genere. Tale informazione è rilevante al fine di poter considerare l'eventualità di una intossicazione mista con sintomi che potrebbero mascherare altri indice di maggiore gravità.

**SARÀ CURA DEL MEDICO DI PRONTO SOCCORSO APPLICARE IL PROTOCOLLO OPERATIVO**

(DECRETO DIR. GEN. N. 1648 DEL 05 MARZO 2015, DIP. TUTELA DELLA SALUTE E POLITICHE SANITARIE REGIONE CALABRIA)

**Chiederà, con immediatezza, l'intervento del Micologo dell'Ispettorato Micologico** per l'avvio dell'indagine epidemiologica e per l'identificazione delle specie fungine responsabili. Istituirà la terapia del caso tendente a:

- **allontanare il più velocemente possibile le tossine dall'organismo**, praticando eventualmente la “lavanda gastrica” (gastrolusi);
- impedire l'ulteriore assorbimento delle tossine mediante la somministrazione di **carbone vegetale in polvere**;
- **ripristinare i liquidi ed i sali persi** con il vomito e la diarrea con infusione di soluzioni in vena (fleboclisi);

**Sarà sempre il Medico a contattare il CAV (Centro Antiveneni)** per la consulenza tossicologica.

Come supporto all'attività medica **significativo è, infatti, il ruolo del CAV** che, in attesa dell'esame dei reperti da parte del Micologo, fornisce al Medico la consulenza del tossicologo per avviare la terapia e **nel sospetto di una possibile intossicazione falloidea, consiglia il protocollo terapeutico più idoneo.**

L'analisi dei dati disponibili sulle intossicazioni gravi da funghi in Italia dimostra che la perfetta sinergia d'azione tra le tre figure professionali: Medico, Micologo e Tossicologo del CAV hanno sensibilmente influito, negli ultimi anni, sull'abbassamento della percentuale dei casi di mortalità per consumo di funghi.

## Poche regole per la raccolta dei funghi

- 1 **Acquista funghi spontanei solo se sul contenitore (cassetta) è esposta la certificazione di avvenuto controllo del Micologo**
- 2 **Se raccogli funghi spontanei sottoponi l'intero raccolto al controllo del Micologo della A.S.P. Il controllo è GRATUITO**
- 3 **NON regalare o accettare funghi non controllati;**
- 4 **NON** raccogliere funghi in prossimità di strade trafficate,
- 5 **NON** fidarsi di consigli sulla commestibilità di presunti “esperti” o conoscitori.
- 6 **NON** consumare funghi “incerti” solo sulla base di confronti con foto o descrizioni reperite su riviste o libri, le descrizioni riportate potrebbero essere male interpretate dai non esperti.
- 7 I bambini, le donne in stato di gravidanza, le persone defedate, convalescenti o quelle che hanno storia di intolleranza alimentare, non devono consumare funghi.
- 6 Tutti i funghi debbono essere consumati ben cotti. I casi segnalati di episodi di intossicazione, legati con ogni probabilità a intolleranza individuale, sconsigliano il consumo di funghi crudi.

**RICORDA CHE:** Alcuni funghi prima di essere consumati devono essere prebolliti ma vi sono altri funghi mortali su cui il calore non ha nessun effetto di risanamento.

**ATTENZIONE ALLE FALSE CREDENZE:** Non esiste nessun metodo che indica se un fungo è commestibile o tossico (aglio, argento ecc.) occorre solo saperlo riconoscere.

**IL SOLO MODO PER AVERE LA CERTEZZA DI CIÒ CHE SI METTE NEL PROPRIO PIATTO, IN QUELLO DI FAMILIARI O DEGLI AMICI È QUELLO DI FAR CONTROLLARE I FUNGHI RACCOLTI AI MICOLOGI DELLE A.S.P.**