



ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 - e-mail: sian@ausl.le.it

Direttore - Dott. Roberto Carlà

Centro di Controllo Micologico (C.C.M.) Area Nord

Prot. n. 136024

Lecce, lì 28.09.2018

Ai Signori Sindaci

dei Comuni della ASL LECCE Area Nord

Oggetto: Indicazioni e consigli per non intossicarsi con i funghi epigei spontanei freschi.

Il consumo di funghi epigei spontanei freschi è da sempre occasione di grande soddisfazione sia perché spesso i consumatori provvedono in proprio alla raccolta e preparazione. E' quindi importante che questi momenti di gioia non siano turbati da episodi che talora possono anche sfociare in tragedia, se si agisce con troppa superficialità e non si provvede a far controllare preventivamente i funghi epigei spontanei freschi ai micologi delle ASL. Ogni anno, infatti, la maggior parte delle intossicazioni da consumo di funghi epigei spontanei freschi è causata da funghi raccolti ma non fatti controllare, o da funghi raccolti in luoghi inadeguati o da funghi commestibili ma preparati in modo inadeguato. **DIVENTA ALLORA INDISPENSABILE NON CONSUMARE FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI CHE NON SIANO STATI PREVENTIVAMENTE CONTROLLATI DAI MICOLOGI DELLA ASL.**

Questo Centro di Controllo Micologico (CCM) raccomanda pertanto ai cittadini di attenersi scrupolosamente le seguenti regole.

Regole d'oro per non intossicarsi con i funghi epigei spontanei freschi

1. non consumare funghi se non sono stati controllati da un micologo della ASL di Lecce;
2. consumare quantità moderate specie a cena;
3. non somministrare ai bambini;
4. non ingerire in gravidanza;
5. consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione;
6. consumare i funghi ben cotti e masticare correttamente;
7. sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro sei mesi;
8. non consumare funghi raccolti lungo le strade, vicino a centri industriali e campi coltivati (pesticidi);
9. non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo della ASL;
10. attenzione alla conservazione domestica, nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina botulinica (Botulismo).

Inoltre in molti Comuni è già attiva, da parte dei Micologi del SIAN, la vigilanza ed il controllo sul commercio dei funghi epigei spontanei freschi.

Presso il Centro di Controllo Micologico (C.C.M.), negli orari di apertura dello stesso, è inoltre possibile, tra le altre cose

- far verificare GRATUITAMENTE la commestibilità dei funghi epigei spontanei raccolti;
- ricevere consigli più adeguati per una raccolta sicura, su come trattare i funghi prima del consumo (pulizia, quali parti non consumare, tempi di cottura, consigli per una corretta conservazione etc.);

Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord è ubicato a Lecce, in viale Don Minzoni 6/8, Palazzo ex Inam 1° piano stanza 66. E' diretto dal Dr. Roberto Carlà ed è



ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel. e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 - e-mail: sian@ausl.le.it

Direttore - Dott. Roberto Carlà

composto dal Dr. Biagio Galante, Dirigente Medico Referente e dai sigg. T.d.P. Micologi Dott. Franco Signore e Dott. Rocco Venece.

E' aperto al pubblico nei mesi da settembre a maggio dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30, con recapito telefonico Tel 0832/215392 e fax 0832/215398.

~~Di funghi si muore oggi come in passato: la conoscenza e l'applicazione di poche e semplici regole consente il consumo "sicuro" di un prelibato frutto della terra.~~

E' importante quindi non consumare funghi epigei spontanei freschi che non siano stati controllati da un micologo ufficiale della ASL.

I Micologi Ufficiali

(Dott. Franco Signore)

(Dott. Rocco Venece)

Il Referente del Centro di Controllo Micologico

(Dr. Biagio GALANTE)

Il Direttore del Servizio

(Dr. Roberto Carlà)