SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
COSENZA

REGIONE CALABRIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
(SIAN)
Direttore f.f. Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso

ISPETTORATO MICOLOGICO
Responsabile Dr. Ernesto Marra, Via E. Altomare 87054 - Rogliano *Tel. 0984 – 987114 - 338-8840974*
Responsabile p.t. Dr.ssa Maria Stella Di Nardo, Via Tagliamento 15 87100 - Cosenza *Tel. 0984 – 8933509 - 342-5287316*

Cosenza, 06 settembre 2024

ASP Cosenza
Protocollo Generale
N. 0109086 del 06/09/2024
Class: III/4.2 Fasc: 2024/37
0014749189

Ai Sigg.ri **Sindaci**
Comuni ASP Cosenza
loro sedi

Oggetto: prevenzione delle intossicazioni da funghi *(campagna informativa PRP 2022-25 PL 14) e* procedure per l'esercizio di attività di commercializzazione, trasformazione e somministrazione dei funghi spontanei.

Dopo le misure restrittive legate alla recente pandemia, l'esigenza diffusa di trascorrere parte del tempo libero all'aperto si è tradotta, nel periodo di nascite fungine, in un incremento significativo del numero di persone che si sono dedicate alla raccolta di funghi spontanei, spesso senza avere le conoscenze minime necessarie a distinguere le specie fungine commestibili da quelle tossiche o velenose.

A conferma di ciò è l'incremento del numero delle richieste di consulenza mico-tossicologica, pervenute lo scorso anno all'Ispettorato Micologico dell'ASP di Cosenza dai Pronto Soccorso ospedalieri, per pazienti con sintomi d'intossicazione dopo aver consumato funghi raccolti in proprio e non sottoposti al preventivo controllo di commestibilità presso l'Ispettorato .

Uno di tali episodi, verificatosi nel novembre scorso nell'area tirrenica cosentina, è stato causa di gravissimo avvelenamento falloideo che ha coinvolto tre componenti di un nucleo familiare e che, purtroppo, ha causato il decesso di un uomo.

Analogo grave episodio di avvelenamento familiare si è verificato lo scorso Giugno nel territorio di Corigliano-Rossano, sempre a carico di raccoglitori amatoriali per consumo di funghi non controllati. In questo caso solo il tempestivo ricorso alle cure presso il locale Pronto Soccorso e la pronta individuazione della specie fungina responsabile ha evitato conseguenze irreparabili.

Per i ricorrenti episodi segnalati, con l'approssimarsi della nuova stagione di nascite di funghi spontanei, al fine di garantire la tutela della salute pubblica, adempiere quanto disposto dalla *L.R. 26 novembre 2001, n. 30 e s.m.i* e dal *Piano Regionale della Prevenzione 2022-2025,* è prioritario, per il Servizio scrivente, richiamare l'attenzione sulle misure di prevenzione e sulle norme che disciplinano la materia *(All. 1-2)* con l'invito a volerle divulgare, anche mediante emissione di eventuale Ordinanza, ai *cittadini*, agli *Operatori del Settore Alimentare* (OSA) che esercitano la commercializzazione, somministrazione, trasformazione di funghi spontanei freschi e conservati.

Analogamente si invita a divulgare ai cittadini, ai raccoglitori di funghi e ai consumatori le misure di prevenzione delle intossicazioni da funghi, le modalità di accesso al servizio di certificazione di commestibilità presso l'Ispettorato Micologico, gratuito per le raccolte destinate al consumo privato *(All. 3)*, le regole per il consumo in sicurezza dei funghi (*All. 4)*, le principali indicazioni nel caso d'insorgenza di sintomi dopo aver consumato funghi non controllati *(All. 5)*, nonché le modalità di accesso al servizio di consulenza mico-tossicologica reso dai Micologi dell'Ispettorato Micologico alle strutture sanitarie per le indagini in occasione di presunte intossicazione *(All. 6)*.

Al fine di voler agevolare l'attività di vigilanza, si rinnova altresì la richiesta di voler cortesemente segnalare, al Servizio scrivente, l'ubicazione delle aree pubbliche, presenti sul territorio di competenza, eventualmente destinate al commercio dei funghi.

Con l'occasione si segnala la pubblicazione, sul sito istituzionale dell'Azienda Sanitaria di Cosenza, del manuale ***"Conoscere i funghi, la raccolta, il consumo, la commercializzazione"*** destinato alla formazione dei raccoglitori.

Il manuale è scaricabile integralmente al link:
https://www.asp.cosenza.it/images/prev_sian/conoscere-funghi-5nov2019.pdf

Il Direttore *f.f.* U.O.C. SIAN
Igiene degli Alimenti e Nutrizione
(Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso)

Responsabile p.t.
Ispettorato Micologico
(Dott.ssa Maria Stella Di Nardo)

REGIONE CALABRIA - Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Legge 23 agosto 1993, n. 352 - DPR 14 luglio 1995 n. 376 - L.R. 26 novembre 2001, n. 30

COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI

Chi intende commercializzare funghi epigei spontanei freschi è obbligato ad attenersi a quanto previsto dal *DPR n. 376/1995* e dall'art. *7 della L.R. n. 30/2001 e s.m.i,* in particolare deve:

- presentare la **SCIA** (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) da notificare, per il tramite del SUAP (*Sportello Unico Attività produttive*), del Comune in cui si svolge l'attività al SIAN *(Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione)* dell'Azienda Sanitari Provinciale;
- essere in possesso di "**attestato di idoneità**" al riconoscimento delle specie fungine che intende commercializzare o dell'attestato di Micologo ai sensi del DM 29 novembre 1996, n. 686. L'attestato, che è un prerequisito per la presentazione della SCIA, viene rilasciato dall'Ispettorato Micologico delle ASP dopo che il richiedente ha superato, con esito favorevole, apposito esame. L'idoneità al riconoscimento dei funghi ha validità, limitatamente alle specie richieste, su tutto il territorio nazionale e non ha limiti temporali. Analoghe procedure sono previste per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte di coltivatori diretti e conduttori di fondi agricoli.

I funghi posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie e con l'indicazione della provenienza;
- contenuti in cassette od in altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;
- disposti in singolo strato e non pressati;
- integri al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie;
- freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti;

La vendita prevede il preventivo controllo da parte del Micologo dell'Ispettorato Micologico dell'ASP che rilascia la certificazione di commestibilità dalla quale risulta: generalità e residenza del venditore; specie e quantità poste in vendita; data di scadenza del prodotto correttamente conservato. I funghi freschi spontanei non possono essere posti in vendita privi di tale certificazione.

È ammessa esclusivamente la vendita dei funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'allegato 1 del, D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e successive modificazioni ed integrazioni o appartenenti alle specie indicate nell'allegato *C)* della *L.R. n. 30/2001 e s.m.i;*

COMMERCIALIZZAZIONE FUNGHI SECCHI

Con la denominazione di "funghi secchi" possono essere posti in commercio solo i funghi appartenenti alle specie di cui all'art. 5 del DPR n.376/95. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione del nome scientifico della specie. La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle rispettive menzioni qualificative di cui al *Decreto 9 ottobre 1998 del Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato.*

E' vietata la vendita di funghi secchi allo stato sfuso ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (*B. edulis, B. pinophilus, B. reticulatus, B. aereus*). Coloro che vendono funghi secchi allo stato sfuso debbono essere in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie ed aver presentato regolare SCIA.

Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati hanno l'obbligo di indicare le generalità del Micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie (art. 6 DPR n. 376/95).

Chi commercializza funghi secchi confezionati, funghi coltivati e funghi epigei spontanei freschi posti in vendita in confezioni non manomissibili, singolarmente certificate da un micologo e che rechino in etichetta il riferimento della certificazione, non necessita di presentazione di SCIA apposita per la vendita di funghi, ne dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine. Non è ammesso il frazionamento delle confezioni.

AREE DI VENDITA

Il commercio dei funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso è consentito esclusivamente su aree private in sede fissa (esercizi commerciali) o su aree pubbliche appositamente individuate dai Comuni. E' vietata la vendita in forma itinerante (Ordinanza 3 aprile 2002 art.6 e art.7, punto 6, *L.R. n. 30/2001 e s.m.i).*

Al fine di consentire la programmazione dell'attività di vigilanza finalizzata alla tutela della salute pubblica, è necessario che ciascuna Amministrazione individui e trasmetti, all' U.O.C. SIAN dell'ASP di Cosenza, (sian@pec.asp.cosenza.it) le aree pubbliche di vendita destinate al commercio dei funghi .

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BASE DI FUNGHI NEGLI ESERCIZI PUBBLICI

. art. 8, L.R. 26 novembre 2001, n. 30 e s.m.i

Per la preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei e coltivati, secchi o altrimenti lavorati, gli esercizi di preparazione e somministrazione dei medesimi devono utilizzare esclusivamente le specie indicate negli allegati del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e successive modificazioni ed integrazioni o appartenenti alle specie commercializzabili allo stato fresco indicate nell'allegato C) della *L.R. 26 novembre 2001, n. 30 e s.m.i.*

I titolari degli esercizi che utilizzano prodotti non preconfezionati all'origine, devono essere in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui all'art. 7, comma 3 della *L.R. 26 novembre 2001, n. 30* o, in mancanza, devono approvvigionarsi esclusivamente da ditte autorizzate, ovvero utilizzare esclusivamente prodotti certificati da un Micologo ai sensi del DM 29 novembre 1996 n. 686 .

Per la preparazione di alimenti possono essere utilizzati esclusivamente funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi inclusi nella lista positiva allegata al DPR 376/95 e successive modifiche ed integrazioni o appartenenti alle specie commercializzabili allo stato fresco indicate nell'allegato C della L.R. n. 30/2001.

L'OSA *(Operatore del Settore Alimentare)* che effettua la somministrazione e/o preparazione di pasti a base di funghi deve prevedere nel documento di autocontrollo apposita procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, le modalità seguite per la scelta dei fornitori, la certificazione micologica di commestibilità, la conservazione ed il trattamento del prodotto, la procedura relativa alla tracciabilità dei funghi.

TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI FUNGHI

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376

Coloro che intendono attivare una'attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento di funghi spontanei freschi, secchi o comunque conservati destinati al consumo, devono:

- presentare Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per il tramite del SUAP del Comune in cui ha sede l'attività;
- Indicare nella SCIA il nominativo del Micologo che effettua il riconoscimento delle specie fungine destinate alla lavorazione e confezionamento;
- prevedere nel documento di autocontrollo, elaborato secondo i principi dell'HACCP, la dettagliata descrizione della procedura relativa alla tracciabilità dei funghi destinati alla trasformazione o al confezionamento e la tipologia e la frequenza delle operazioni di campionamento per le analisi sulla materia prima e sul prodotto finito.

Possono essere ammesse alla conservazione (sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati), solo i funghi appartenenti alle specie elencate nell'allegato 2 del DPR 376/95.

MODALITA' D'ACCESSO AL SERVIZIO GRATUITO DI CERTIFICAZIONE DI COMMESTIBILITA'

L'Ispettorato Micologico dell'ASP garantisce il servizio gratuito di certificazione di commestibilità dei funghi raccolti dai privati raccoglitori destinati all'autoconsumo.

Il servizio viene reso nel periodo di massima nascita fungina (1 Settembre- 30 Novembre) presso le sedi territoriali dell'Ispettorato e comunque, in orario di servizio e previo appuntamento telefonico durante tutto l'anno.

Per consentire la corretta identificazione i funghi da sottoporre a controllo devono essere integri in ogni loro parte al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie e devono essere trasportati in contenitori rigidi e aerati.

SEDI E RECAPITI DEI CENTRI TERRITORIALI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Cosenza - Savuto e Valle Crati Punto di controllo Micologico	Via	Tel.
Cosenza	Via Tagliamento n. 15	0984 8933509
Rogliano	Via E. Altomari	0984 987114 - 987121

Tirreno Punto di controllo Micologico	Via	Tel.
Amantea	Via Ticino, 15	0982 491280

Esaro - Pollino Punto di controllo Micologico	Via	Tel.
Castrovillari	Via Po, 74	0981 485558 - 515 -551

Ionio Punto di controllo Micologico	Via	Tel.
Cariati	Via G. Natali	0983 -517464
Corigliano-Rossano	Via W. Disney	0983 - 440880 - 517464

REGOLE PER IL CONSUMO IN SICUREZZA 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 di commestibilità del Micologo della A.S.P. presso uno dei centri territoriali dell'Ispettorato Micologico. Il controllo è GRATUITO;
3. **NON** regalare o accettare funghi non controllati;
4. **NON** raccogliere funghi in prossimità di strade trafficate;
5. **NON** fidarti 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;
8. 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.
9. Se hai dubbi sul riconoscimento o sulla commestibilità di una specie fungina **NON** raccoglierla e soprattutto, **NON** consumarla e **NON** farla consumare ai tuoi familiari o ai tuoi amici senza averla prima fatta controllare dal Micologo dell'ASP.

Ricorda che: alcuni funghi prima di essere consumati devono essere preventivamente bolliti 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. Per essere sicuri della commestibilità dei funghi occorre sapere riconoscere i caratteri distintivi delle diverse specie.

COSA FARE IN CASO DI MALESSERE DOPO AVER CONSUMATO FUNGHI NON CONTROLLATI

In caso di comparsa di sintomi dopo aver consumato funghi non controllati (sintomi gastrointestinali quali dolore addominale, nausea, vomito, diarrea, o sintomi neurologici quali agitazione, allucinazioni, sonnolenza o tachicardia, difficoltà respiratoria, sudorazione e lacrimazione abbondante ecc.)

- **NON** sottovalutare i sintomi
- **NON** attendere la loro scomparsa
- **NON** tentare di curarsi da soli

Rivolgersi al più vicino pronto soccorso portando con se:

- eventuali residui del pasto
- tutti i funghi della stessa partita consumata eventualmente conservati o, in mancanza, i residui della pulitura dei funghi

Riferire al Medico notizie che potrebbero risultare fondamentali per una diagnosi precoce:

- 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 mascherarne altri indice di maggiore gravità dell'intossicazione.

MODALITA' D' ACCESSO AL SERVIZIO DI CONSULENZA PER LE STRUTTURE SANITARIE IN CASO D'INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

Nei casi di sospetta intossicazione da funghi, l'Ispettorato Micologico garantisce la consulenza mico-tossicologica per le strutture ospedaliere, per i medici di Medicina Generale e di continuità assistenziale, a supporto dell'attività medica ai fini dell'orientamento della diagnosi, con il precoce avvio dell'indagine epidemiologica e l'individuazione della specie fungina responsabile.

Il servizio è attivo durante tutto l'anno nei giorni lavorativi ed in orario di servizio. La richiesta di consulenza può essere attivata ai numeri telefonici dei Centri Micologici territoriali.

Nel periodo di massima nascita fungina, 1 settembre-30 novembre, il servizio è garantito in regime di pronta disponibilità anche in orario extralavorativo pomeridiano, notturno, prefestivo e festivo. In tale periodo vengono trasmessi ai Pronto Soccorso Ospedalieri le turnazioni mensili e i recapiti telefonici personali dei Micologi dell'Ispettorato in servizio di pronta disponibilità.