



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Cirio, Chivasso e Ivrea

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

CONSULENZA MICOLOGICA - AUTUNNO 2016

dal 5 settembre al 31 ottobre

L'Ispettorato Micologico sarà a disposizione dell'utenza per:

- il riconoscimento dei funghi per il consumo da parte di privati cittadini

(PRESTAZIONE GRATUITA)

- la certificazione dei funghi epigei freschi spontanei per la vendita
(art. 3 DPR 376/95)

(il costo ammonta ad 1 € per collo certificato)

Il servizio sarà svolto presso le seguenti sedi secondo gli orari indicati:

CIRIE', via Cavour 29 (☎ 011- 9217615)

nei giorni di Martedì e Venerdì dalle 8,30 alle 9,30*

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125 - 414712)

nei giorni di Lunedì dalle 14,30 alle 15,30 e Venerdì dalle 8,30 alle 9*

SETTIMO, via Regio Parco 64 (☎ 011- 8212363/359)

nei giorni di Lunedì e Giovedì dalle 14,30 alle 15,30*

CHIVASSO, P.za D'Armi c/o Foro Boario (☎ 011- 8212363/359)

il Mercoledì dalle 8,30 alle 10,30*

** L'ISPETTORATO MICOLOGICO E' COMUNQUE A DISPOSIZIONE IN ALTRI PERIODI,
GIORNI ED ORARI PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO*



Amanita muscaria
Velenosa – Sindrome panterinica

**ATTENZIONE
AI SOSIA VELENOSI**



Amanita caesarea
Commestibile

**CONSUMARE
I FUNGHI IN SICUREZZA**



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale

Sede legale: Via Po, 11 – 10034 CHIVASSO (TO)

Tel 011 9176666 Partita I.V.A. 09736160012

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 – 10015 IVREA (TO)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

CONTROLLIAMO I FUNGHI Vademecum per il raccoglitore

**Se non si è certi della commestibilità dei
funghi bisogna farli controllare presso
l'Ispettorato Micologico dell'ASL portando
l'intero quantitativo raccolto**



Amanita caesarea
Commestibile

Ogni anno con la comparsa dei primi funghi molti si riversano nei boschi alla loro ricerca. Purtroppo talvolta accade che persone inesperte raccolgono per il consumo anche esemplari di specie fungine velenose, restando quindi vittime di intossicazioni più o meno gravi, talvolta con esito letale.

Risulta pertanto importante al fine della prevenzione degli avvelenamenti il controllo preventivo dei funghi. L'Ispettorato Micologico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.L. TO4, offre a tutti i cittadini la possibilità di sottoporre al controllo preventivo i funghi al fine di accertarne la loro commestibilità.

Presso le sedi riportate nell'opuscolo vengono riportati gli orari per la stagione autunnale 2015 in cui Ispettori Micologi dell'A.S.L. TO4 controllano gratuitamente i funghi raccolti.

Si coglie altresì l'occasione per offrire ai raccoglitori alcuni suggerimenti ed indicazioni sulle modalità di accesso all'Ispettorato Micologico, sulla raccolta, il consumo e la prevenzione degli avvelenamenti da funghi, nonché sui comportamenti da adottare nel caso di intossicazione.

LA RACCOLTA

Regola generale è quella di raccogliere solo funghi appartenenti a specie ben conosciute e di comprovata

commestibilità scegliendo solo individui giovani e ben sviluppati.

I funghi vanno raccolti con delicatezza per non danneggiare il micelio e completi in ogni loro parte; infatti alcuni caratteri alla base del gambo possono essere indispensabili per una corretta determinazione.

Qualora si raccolgano funghi non ben conosciuti o sospetti (basta un minimo dubbio!) occorre tenerli separati dal resto del raccolto e sottoporli al controllo di commestibilità presso l'Ispettorato Micologico.

Sono da bandire tutti i mezzi empirici di riconoscimento dei funghi tossici. La prova dell'argento, dell'aglio, del prezzemolo, la rosicchiatura della lumaca od altro, non danno nessuna indicazione in merito alla commestibilità o tossicità dei funghi, ma provocano ogni anno intossicazioni, anche gravi, in quei raccoglitori che si fidano delle leggende popolari. Solo l'attenta osservazione e la conoscenza dei caratteri botanici di un fungo permettono la sicura determinazione della specie e quindi la sua commestibilità o la sua tossicità.



Amanita phalloides ☠
Velenoso mortale (sindrome falloidea)

ACCERTAMENTO DELLA COMMESTIBILITA' DEI FUNGHI

ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'accesso all'Ispettorato Micologico è **gratuito** e liberamente consentito negli orari e con le modalità stabilite, ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte.

I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori) e dovranno risultare:

- "freschi" (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- interi" (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al loro riconoscimento);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei.

Inoltre i funghi dovranno:

- risultare in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- provenire da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche o ammassi di rifiuti vari, sponde di corsi d'acqua inquinati, terreni concimati, parchi e giardini cittadini, vicinanza a strade ad intenso traffico veicolare o a stabilimenti industriali, cimiteri, frutteti trattati con anticrittogamici).

I funghi che al controllo non rispetteranno le condizioni sopra indicate e quelli che risulteranno appartenere a specie non commestibili o velenose verranno distrutti.

Non saranno restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o giudicate non mangerecce. **All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto;** non basta portare un campione a rappresentare la raccolta. I funghi non visionati dal micologo possono appartenere a specie velenose o mortali! Ricordiamo questa regola: per ogni specie commestibile ne esiste una o più specie "sospia" velenosa che può essere confusa con specie eduli.



Armillaria mellea

Commestibile dopo adeguata cottura

AVVERTENZE SUL CONSUMO DEI FUNGHI

I funghi considerati mangerecci dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed aerati in luogo fresco. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con osservanza delle eventuali modalità impartite dal centro stesso.

Si sconsiglia di consumare funghi:

- in caso di dubbio;
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- crudi (ad eccezione delle pochissime specie) o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi mangerecci provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;
- alle donne in gravidanza o in allattamento;
- alle persone con intolleranza a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi digestivi.

COSA FARE IN CASO DI AVVELENAMENTO

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi occorre:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere.

- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati ed i residui di pulitura dei funghi se ancora rintracciabili;
- fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Nelle intossicazioni da funghi risulta di fondamentale importanza risalire rapidamente alla specie consumata; la sua determinazione permette al sanitario di instaurare rapidamente una corretta terapia (che risulta diversa a seconda della specie velenosa consumata) influenzando così in modo favorevole la prognosi.

CONSULENZA MICOLOGICA AUTUNNO 2016 dal 5 settembre al 31 ottobre

L'Ispettorato Micologico dell' ASL TO4 sarà a disposizione gratuitamente dell'utenza per il riconoscimento dei funghi per il consumo da parte di privati cittadini.

Il servizio sarà svolto presso le seguenti sedi secondo gli orari indicati:

CIRIÉ, via Cavour 29 (☎ 0119217615)

Martedì e Venerdì dalle 8,30 alle 9,30

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125414712)

Lunedì dalle 14,30 alle 15,30

e Venerdì dalle 8,30 alle 9

SETTIMO, via Regio Parco 64 (☎ 0118212363/359)

Lunedì, Giovedì

dalle 14,30 alle 15,30

CHIVASSO, P.za D'Armi c/o Foro Boario

(☎ 0118212363/359)

Mercoledì dalle 8,30 alle 10,30

L'ISPETTORATO MICOLOGICO E' COMUNQUE A DISPOSIZIONE IN ALTRI PERIODI, GIORNI ED ORARI PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO



Amanita muscaria

Velenoso (sindrome panterinica)

Realizzato dal Centro di Controllo Micologico ASL TO4

Per consultare il vademecum multilingue:

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/guida-al-servizio-sanitario/alimenti-e-salute/1215-precauzioni-per-la-raccolta-e-il-consumo-di-funghi-spontanei>

CONSUMARE I FUNGHI in sicurezza



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Loca-
li di Ciriè, Chivasso e Ivrea

- I. Consumare solo funghi controllati da un "vero" micologo (diffida degli esperti improvvisati)
- II. Consumarne quantità moderate
- III. Non somministrare funghi ai bambini
- IV. Non somministrare a donne gravide
- V. Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione
- VI. Consumare funghi ben cotti e masticare correttamente
- VII. Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
- VIII. Non consumare funghi raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali
- IX. Non regalare funghi raccolti se non controllati da un micologo
- X. Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina del botulino

E' assolutamente necessario, prima di consumare i funghi raccolti, farli analizzare da un MICOLOGO presso il Centro di Controllo Micologico dell'ASL (servizio gratuito)

**ATTENZIONE
AI SOSIA
VELENOSI**



Armillaria mellea



Hypholoma fasciculare



Tricholoma terreum



Tricholoma pardinum

Centro di Controllo Micologico ASL TO4
SEDI

CIRIE', via Cavour 29 (☎ 0119217615)

IVREA, via Aldisio 2 (☎ 0125414712)

SETTIMO, via Regio Parco 64
(☎ 0118212363-359)

Elenco centri controllo micologico

TO1-2

Via della Consolata 10 – Torino – 011.5663029 - dippreven-
zione@aslto1.it

TO3

sede Rivoli: via Balegno 6 Rivoli (TO) -
tel. 011/ 9551760-61

sede Pinerolo: via Bignone 15 Pinerolo (TO)
tel. 0121/ 2354111—sian@aslto3.piemonte.it

TO4

sede Ciriè Via Cavour 29 - Ciriè (TO)
sian.cirie@aslto4.piemonte.it – 011.9217615
sede Ivrea Via Aldisio 2 Ivrea (TO) – 0125.414712
sian.ivrea@aslto4.piemonte.it

sede Settimo T.se Via Regio Parco 64 - Settimo T.se (TO) –
011.8212363 / 359 - sian.settimo@aslto4.piemonte.it

TO5

Via San Francesco d'Assisi 35 - Nichelino – 011.6806836 –
sian@aslto5.piemonte.it

VC

Largo Giusti 13 - Vercelli - 0161.593024 -
sian@aslvc.piemonte.it

BI

Via Don Sturzo 20 - Biella - 015.15159255 -
sian@aslbi.piemonte.it

NO

Viale Roma, 7 – Novara – 321.374302-308 –
sian.nov@asl.novara.it

VCO

Via IV novembre - Omegna (VB)- 0324.491677 -
sian@aslvc.it

CN1

Via Lancimano 9 - Fossano (CN) 0172.699245 –
sian@aslcn1.it

CN2

via Goito, 1 – Bra – 0172.420438 - galoi@aslcn2.it
sede Alba – 0173.316642/13

AT

Sede Asti - Via Conte Verde 125 - Asti – 0141 484920
Sede Nizza M.to - p.za Garibaldi 16 Nizza M.to (AT)
sian@asl.at.it

AL

Via Venezia 6 – Alessandria - tel. 0131.307800 -
sede Casale Monferrato – 0142.434531-543
sede Tortona - 0131.865300
sede Acqui – 0144.777448
sede Ovada – 0143.826664
sede Novi Ligure - 0143.332638

ATTENZIONE AI FUNGHI!

Nei boschi, parchi, prati, giardini crescono
molti funghi velenosi e mortali facilmente
confondibili con quelli commestibili.

Per sapere se i funghi che hai raccolto o
che ti hanno regalato si possono mangiare
li puoi portare al Centro di Controllo Micolo-
gico dell'ASL più vicina a te.

IL SERVIZIO E' GRATUITO !

Per conoscere gli indirizzi dei Centri di
Controllo e gli orari, contatta telefonicamente
l'ASL più vicina a te (vedi tabella)



**REGIONE
PIEMONTE**

*Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria*

*Gruppo Regionale
Micologia*



ATTENZIONE AI FUNGHI!

KUJDES NGA KERPUDHAT

VNIMANIE GBI !!!!!

VNIMAVATE NA PECHURKITE

Внимание ядовитые грибы!!!

!!إتاي رطفالآ ىل! اودهبتن!



ARABO

منطقة البيمونطي

المديرية الصحية - قسم الوقاية والطب الباطني
المجموعة الإقليمية الخاصة بالفطريات

انتبهوا إلى الفطريات!!

تنمو العديد من الفطريات السامة والقاتلة في الغابات، والحدائق العمومية، والمزارع، والحدائق، حيث يصعب تمييزها عن تلك الصالحة للأكل.

ومن أجل معرفة ما إذا كانت الفطريات التي جمعت أو التي أهديت إليكم صالحة للأكل يمكنك الاتصال بمركز فحوصات الفطريات التابع للوكالة الصحية المحلية القريبة منك.

الخدمة مجانية



RUSSO

Регион Пьемонт. Отдел здравоохранения.

Внимание ядовитые грибы!!

В лесах, на полях, в парках растет, большое количество ядовитых грибов, которые очень похожи на съедобные. Чтобы узнать точно съедобные ли грибы, необходимо отнести их на контроль в ближайшую больницу, в отдел по контролю грибов.

Услуга бесплатная !!!

Адрес отдела можно узнать по телефону
указанном ниже.

MACEDONE

Reghionot na Piemonte
Direkcija za Zdravstvo-Veterinarno Preventiven
Sektor
Reghionalna Mikoloshka Grupa

VNIMAVAJTE NA PECHURKITE

Vo shumite, parkovite, trevnicite, gradinite, rastat mnogu otrovni i smrtonosni pechurki sto mozat lesno da se pomesaat so oni sto mozat da se jadat.

Za da doznaete dali pechurkite sto ste ghi nashle ili shto ti ghi imaat podareno, mozat da se jadat, mozete da gi odnesete vo Kontrolniot Mikoloshki Centar odnosno vo vasiot najblizok ASL centar .

USLUGATA E BESPLATNA!!!!!!

Za da ja doznaesh adresata na Kontrolniot Centar kako i rabototo vreme, kontaktiraj go tvojot najblizok ASL centar (vidi ja tabelata)

BULGARO

Region Piemonte
Direkcija na Zdraveopozovanie-Prevenzija
i Veterinaren Sektor
Grupata na Regionalna Mikologia

VNIMANIE GBI !!!!!

V gorata, parkove, zeleni ploshti, gradinki rastat mnogo otrovni i smrtonosni gbi lesno obrkani s hranitelni takvia. Za da razberete dali gbite so ste sobrali ili ca vi gi poklonili, dali mozete da gi adete, mozete da gi odnesete vo Kontrolnie Mikoloski Centar naj blizok do vas ASL.

USLUGATA E SLOBODNA !!!!!!!

Za da doznaete adresata na kontrolnite centri obadete se na telefono na nai bliskite do vas ASL (vis tablicata).



Elenco centri controllo micologico

TO1-2

Via della Consolata 10 – Torino – 011.5663029 - dippreven-
zione@aslto1.it

TO3

sede Rivoli: via Balegno 6 Rivoli (TO) -

tel. 011/ 9551760-61

sede Pinerolo: via Bignone 15 Pinerolo (TO)

tel. 0121/ 235411—sian@aslto3.piemonte.it

TO4

sede Ciriè Via Cavour 29 - Ciriè (TO)

sian.cirie@aslto4.piemonte.it – 011.9217615

sede Ivrea Via Aldisio 2 Ivrea (TO) – 0125.414712

sian.ivrea@aslto4.piemonte.it

sede Settimo T.se Via Regio Parco 64 - Settimo T.se (TO) –

011.8212363 / 359 - sian.settimo@aslto4.piemonte.it

TO5

Via San Francesco d'Assisi 35 - Nichelino – 011.6806836 –

sian@aslto5.piemonte.it

VC

Largo Giusti 13 - Vercelli - 0161.593024 -

sian@aslvc.piemonte.it

BI

Via Don Sturzo 20 - Biella - 015.15159255 -

sian@aslbi.piemonte.it

NO

Viale Roma, 7 – Novara – 321.374302-308 –

sian.nov@asl.novara.it

VCO

Via IV novembre - Omegna (VB) - 0324.491677 -

sian@aslvc.it

CN1

Via Lancimano 9 - Fossano (CN) 0172.699245 –

sian@aslcn1.it

CN2

via Goito, 1 – Bra – 0172.420438 - galoi@aslcn2.it

sede Alba – 0173.316642/13

AT

Sede Asti - Via Conte Verde 125 - Asti – 0141 484920

Sede Nizza M.to - p.za Garibaldi 16 Nizza M.to (AT)

sian@asl.at.it

AL

Via Venezia 6 – Alessandria - tel. 0131.307800 -

sede Casale Monferrato – 0142.434531-543

sede Tortona - 0131.865300

sede Acqui – 0144.777448

sede Ovada – 0143.826664

sede Novi Ligure - 0143.332638

ATTENZIONE AI FUNGHI!

Nei boschi, parchi, prati, giardini crescono molti funghi velenosi e mortali facilmente confondibili con quelli commestibili.

Per sapere se i funghi che hai raccolto o che ti hanno regalato si possono mangiare li puoi portare al Centro di Controllo Micologico dell'ASL più vicina a te.

IL SERVIZIO E' GRATUITO !

Per conoscere gli indirizzi dei Centri di controllo e gli orari, contatta telefonicamente l'ASL più vicina a te (vedi tabella)



*Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
Gruppo Regionale
Micologia*



ATTENZIONE AI FUNGHI!

ATENȚIE LA CIUPERCI !

ATTENTION AUX CHAMPIGNONS!!

KUJDES NGA KERPUDHAT

CUIDADO CON LAS SETASI

BWARE OF MUSHROOM FOOD
POISONING!



INGLESE

Health Directorate
Sector Prevention and Veterinary
Regional Centre of Mycology

BEWARE OF MUSHROOM FOOD POISONING!

Poisonous and deadly mushrooms grow in different habitats such as woods, parks, meadows, gardens. They can be easily mistaken for edible species.

If you want to know if the mushrooms that you have picked or received are safe to eat, you can bring them to the nearest Local Health Authority - *Mushroom Poisoning Centre*.

The service is free!!!!

In order to have information about addresses and office opening hours, please telephone your nearest Local Health Authority (see table)



FRANCESE

Direction Santé – Secteur de Prévention et domaine Vétérinaire
Groupe Mycologique Régional

ATTENTION AUX CHAMPIGNONS!!

Nombreux champignons toxiques et mortels qui se reproduisent en milieu naturel, les forêts, les parcs, les prairies et les jardins facilement confondus et parfois semblables aux comestibles. Pour en savoir plus sur les champignons comestibles que tu as ramassés ou que t'ont offerts tu dois les faire contrôler et identifier par le Centre de Contrôle de l'ASL plus proche de toi.

Le service est gratuit!

SPAGNOLO

Región de Piemonte
Dirección de la Salud – Sector Prevención y Veterinaria
Grupo Regional de Micología

CUIDADO CON LAS SETAS!

En los bosques, parques, césped, jardines crecen muchas setas venenosas y mortales que se pueden confundir fácilmente con los comestibles.

Para saber si las setas que has recogido o que te dieron se pueden comer, puede llevarlos al Centro de Control de ASL Micológico más cercano a ti.

El servicio es gratuito!

Para conocer las direcciones de los Centros de Control y horarios puedes contactar por teléfono al ASL más cercana a ti (ver tabla).

RUMENO

Regiunea Piemonte
Direcția Sanitară - Sector Veterinar și Prevenire
Grupul Regional Micologic

ATENȚIE LA CIUPERCI !

În păduri, parcuri, câmpuri, grădini cresc multe ciuperci otrăvitoare și mortale ușor de confundat cu cele comestibile.

Pentru a afla dacă ciupercile pe care le-ai colectat sau pe care le-ai primit pot fi consumate le poți duce la Centrul de Control Micologic al celui mai apropiat spital.

Serviciul este gratuit!!!

Pentru a cunoaște adresele Centrelor de Control și orarul de serviciu contactați prin telefon cel mai apropiat Spital (a se vedea tabelul)

ALBANESE

Rajoni i Piemontit Drejtorja e Shendetit-Sektori
I parandalimit dhe i Veterinarise
Grupi Rajonal i Mykut

KUJDES NGA KERPUDHAT

Ne pyje, parqe, livadhe dhe lulishte, rriten shume kerpudha helmuese e vdekjeprures qe ngaterrohen me ato qe hahen.

Per te ditur qe kerpudhat qe keni mbledhur apo ju jane dhuruar, e qe mundet te hahen, mundet ti sjellesh per ti kontrolluar, ne Qendren e Kontrollit te Mykut prane ASL-it qe ndodhet me afer jush.

Sherbimi kryhet falas

Per te njohur adresat e qendrave te kontrollit, si dhe oraret e tyre, kontaktoni telefonikisht ASL-in me prane jush (shih tabelen)