

Parma, 27/09/2012

Comunicato stampa

Funghi: meglio non correre rischi e farli controllare agli ispettori dell'AUSL

In poche ore, 6 persone si sono rivolte al pronto soccorso con forti sintomi gastrointestinali

Per un consumo sicuro, ecco sedi, orari e modalità di accesso degli Ispettorati micologici dell'AUSL

Prime piogge, primi funghi e primi accessi al pronto soccorso. In poche ore, tra il 23 e il 24 settembre scorso, **6 persone (fra queste 2 bambini) si sono rivolti all'ospedale Maggiore di Parma con forti sintomi gastrointestinali** (vomito e diarrea) per aver ingerito funghi non commestibili. Allora, **meglio non improvvisarsi esperti fungaioli e fare sempre controllare i funghi raccolti agli ispettori micologici dell'AUSL**. E' un servizio **gratuito e veloce**, che consente di gustare questa prelibata pietanza in tutta sicurezza.

Ecco sedi, orari e modalità di accesso degli Ispettorati dell'AUSL.

Sede di Parma, via Vasari n. 13/a: il servizio è aperto nei mesi di settembre, ottobre e novembre, il lunedì e il giovedì dalle 16 alle 19. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è necessario l'appuntamento, telefonando ai numeri 0521.396400 – 396405 – 396543 – 396411.

Sede di Borgo Val di Taro, Via Micheli n. 2: il servizio è aperto nei mesi di settembre e ottobre, il martedì e il giovedì dalle 14.30 alle 17.30; nel mese di novembre, il martedì dalle 14.30 alle 17.30. Al di fuori dei periodi e degli orari sopra indicati, è necessario l'appuntamento, telefonando ai numeri 0525.970266 – 970324 – 300442 – 970326.

Sede di Langhirano, Via Roma n. 42/1: l'accesso al servizio è su appuntamento, telefonando ai numeri 0521.865310 – 865319 – 865309.

Per coloro che raccolgono funghi destinati alla vendita e alla somministrazione (in ristoranti, mense, ecc.) **il controllo preventivo è obbligatorio**. In questo caso, **il servizio è a pagamento**, al costo di 1 euro ogni Kg di prodotto controllato.

Queste le indicazioni da seguire, per presentare al controllo i funghi in modo corretto: i funghi devono essere 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 riconoscimento); sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi); puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei; provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di

Uffici di staff · Direzione Generale

rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi d'acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza soprattutto di pecore, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e nel più breve tempo possibile. Portare al controllo solo un campione non serve! Il quantitativo lasciato a casa può contenere anche un solo pezzo di fungo velenoso o mortale. I funghi giudicati non commestibili saranno immediatamente ritirati e distrutti.

Prima di acquistare funghi freschi, è bene verificare sempre che la cassetta o l'involucro siano muniti di una etichetta attestante l'avvenuto controllo da parte degli Ispettori dell'AUSL.

E' bene ricordare che si deve fare un **uso moderato dei funghi**, poiché sono alimenti che possono creare difficoltà digestive, in particolare nei bambini, nelle persone molto anziane, nelle donne in gravidanza e in allattamento.

Ufficio stampa
AUSL di Parma
Alberto Nico
Cel. 320.8391412
Simona Rondani
Cel. 320.6198715