# *Campagna per la prevenzione dalle intossicazioni da funghi*

Le foto della Conferenza Stampa con il Dott. Conversano,
Direttore del Dipartimento di Prevenzione

La raccolta dei funghi è una delle attività ricreative tipiche dell'autunno inoltrato. Molto spesso è un modo per stare insieme, in luoghi naturali, per poi godere del raccolto, in modo conviviale. Magari attorno ad una tavola imbandita, di amici e parenti.

Perché la gita fuoriporta non si trasformi in una brutta esperienza – così com'è avvenuto, con l'avvio della raccolta funghi, a più di 10 nuclei familiari del tarantino – è necessario seguire delle semplici regole e soprattutto far controllare i funghi raccolti nel Centro di Controllo Micologico del Dipartimento di Prevenzione, dell'ASL di Taranto.

Le persone che hanno dovuto far ricorso alle cure ospedaliere hanno registrato fortunatamente una intossicazione di lieve entità. Ma la cosa che fa più specie è che, nella maggioranza dei casi, sarebbe bastato avere un comportamento di "**buon senso**" per evitare problemi a se stessi e ai propri cari.

Tutti i casi verificatisi a Taranto, Grottaglie, Martina Franca, Manduria e Castellaneta fanno riferimento a gruppi familiari che hanno mangiato funghi raccolti da se o ricevuti in regalo da amici e parenti e **non controllati**. Le persone convolte, dopo un paio di giorni di malessere, hanno superato l'intossicazione. Ma con i funghi è bene non scherzare l'avvelenamento infatti può sortire esiti anche mortali.

L'impegno sul territorio degli operatori del Centro di Controllo Micologico della ASL di Taranto ha consentito in questi anni di tenere sotto controllo gli episodi di intossicazione e avvelenamento da funghi **riducendo più del 50% le intossicazioni domestiche** da funghi. Nel contempo il continuo monitoraggio dei canali di vendita dei funghi da parte dagli Ispettori del Centro di Controllo Micologico dell'ASL di Taranto ha permesso di immettere in vendita prodotti sicuri e certificati.

Al fide di tutelare il consumatore finale, infatti, l'autorizzazione alla vendita dei funghi freschi epigei spontanei è rilasciata esclusivamente agli esercenti e ai raccoglitori professionali che hanno ottenuto dai Centri di Controllo Micologici delle ASL. L'attestato d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, a seguito di specifico corso formativo con superamento della prova finale.

Quindi quando si acquistano i funghi **è bene controllare** che:

A. Nel contenitore da esposizione sia contenuta una singola specie di funghi;
B. I funghi siano interi, freschi, sani e in buono stato e puliti da terriccio e corpi estranei;
C. I funghi posti in vendita posseggano la certificazione di avvenuto controllo sanitario da parte dell'ispettorato Micologico;
D. Che siano indicati specie e genere;

La raccolta di funghi – che nella regione puglia è consentita tutti i giorni della settimana - è quindi subordinata al possesso **dell'apposito permesso di raccolta**. Il permesso è rilasciato ai raccoglitori professionali e occasionali al termine della frequenza di un corso formativo della durata minima di 12 ore tenuto dal Centro di Controllo Micologico delle ASL. L'attestato ha **validità triennale** ed è rinnovabile frequentando un corso di aggiornamento.

Il permesso di raccolta rilasciato al termine del corso di formazione ha carattere personale e deve essere sempre accompagnato da un valido documento di riconoscimento. Il premesso di raccolta, che ha validità su tutto il territorio regionale, si distingue in:

- **Permesso amatoriale** del costo di 25,00 euro e permette la raccolta di non più di 3 chilogrammi di funghi al giorno;
- **Permesso professionale** del costo di 50 euro e consente la raccolta di 10 chilogrammi di funghi al giorno;
- **Permesso turistico** occasionale del costo di 25,00 euro e consente la raccolta di 3 chilogrammi di funghi al giorno.

Nell'ambito delle competenze del Centro di Controllo Micologico c'è il **controllo della commestibilità dei funghi freschi epigei spontanei destinati all'autoconsumo**. Si invitano quindi i cittadini ad evitare di auto valutare i funghi e a venire negli uffici in cui esperti micologi saranno a loro disposizione gratuitamente per controllare la commestibilità o meno dei funghi raccolti.

Gli uffici sono in:

**Taranto Viale Virgilio 104** gli uffici sono aperti al pubblico **dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 10.00** è possibile rivolgersi agli ispettori micologi **Dott. Cosimo Schifane e Dott. Michele Tria;**

**Taranto Via Diego Peluso 117** gli uffici sono aperti al pubblico **dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 10.00** è possibile rivolgersi all'ispettore micologo **Dott. Roberto Rizzi**

**Martina Franca Via Toniolo 6/r** gli uffici sono aperti al pubblico **dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 10.00** è possibile rivolgersi all'ispettore micologo **Dott. Marcello Palmisano**

**Grottaglie Via Portelle delle Ginestre Angolo via 1° Maggio** gli uffici sono aperti al pubblico dal **lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 10.00** è possibile rivolgersi all'ispettore micologo **Dott. Giovanni Altavilla**

**Castellaneta Via del Mercato** (presso ex Ospedale Servizi Veterinari) gli uffici sono aperti al pubblico **dal lunedì al venerdì dalle ore 07.00 alle ore 08.00 e dalle ore 12.00 alle ore13.00** è possibile rivolgersi all'ispettore micologo **Dott. Giuseppe Perniola.**

Il Centro di Controllo Micologico dell'ASL di Taranto svolge attività di vigilanza sulla raccolta, commercializzazione, somministrazione e lavorazione dei funghi spontanei. Si occupa del controllo e della certificazione di commestibilità dei funghi freschi epigei spontanei destinati all'autoconsumo. Gli operatori presenti nella struttura svolgono attività di supporta, consulenza e collaborano con tutte le strutture Ospedaliere Aziendali in caso di intossicazione da ingestione di funghi.

Tra i compiti della struttura ci sono anche le attività di educazione e informazione rivolte a scuole e popolazione in genere. I professionisti del Centro di Controllo Micologico svolgono consulenza ai Comuni della provincia e ad Enti per la regolamentazione e vigilanza in campo micologico e sono di supporto alle forze dell'ordine in presenza di sequestri di funghi.

Il prossimo corso per il rilascio dell'attestato all'identificazione delle specie fungine, necessario per ottenere dal Comune di residenza il permesso nominativo regionale di raccolta dei funghi si svolgerà a Martina Franca nei giorni 26 – 29 novembre e il 1 dicembre 2015, docenti del corso saranno gli esperti micologi dell'ASL di Taranto.

Il Centro di Controllo Micologico dell'ASL TA, **Diretto dal Dr. Armando Durante,** è istituito, secondo quanto prescritto nelle Legge Regionale n.14 del 15 maggio 2006, nel Dipartimento di Prevenzione nell'ambito delle attività afferenti alla Struttura Complessa del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN). I compiti sopra esposti sono stati definiti nell'ultima delibera del Direttore Generale del 20.062013.