**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**Sede centrale : Via IV Novembre, 294 - 28887 Omegna (VB) Tel 0323 868020/23/25/30 - Fax 0323 868022
e-mail : dipprev@aslvco.it

IL REFERENTE f.f. : Dott. Francesco Lembo

Regolamento organizzativo del Centro di Controllo Micologico dell'ASL VCO

Le linee guida per l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) emanate con D.M. 16/10/1998 prevedono la costituzione di un Centro di Controllo Micologico, operativo nel campo della prevenzione delle intossicazioni da funghi, all'interno dell'Area funzionale di igiene degli alimenti e delle bevande, in linea con le normative specifiche sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei.

PARTE PRIMA: FUNZIONI DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

- A. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio
- B. Idoneità dei venditori alla commercializzazione delle specie fungine
- C. Consulenza ai raccoglitori
- D. Consulenza micologica per gli ospedali
- E. Informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione
- F. Studio, formazione ed aggiornamento del personale del Centro di Controllo Micologico.

A. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio

Si attua mediante:

- A1. Certificazione dei funghi freschi destinati alla commercializzazione all'ingrosso e/o al dettaglio;
- A2. Controllo e vigilanza sulla produzione, commercializzazione, confezionamento, vendita dei funghi freschi e conservati;
- A3. Controllo allo sdoganamento dei funghi importati sotto vincolo sanitario;
- A4. Istruttorie dei pareri igienico-sanitari per rilascio di autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività di lavorazione, conservazione e confezionamento dei funghi.

A1. Certificazione dei funghi freschi destinati alla vendita:

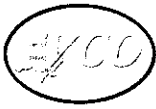
La vendita dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione all'ingrosso e/o al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati (*), in possesso della qualifica di cui al Decreto ministeriale 686/96.

() La Direzione Sanità Regione Piemonte ha previsto che la certificazione per il commercio richiesta dalle Aziende di importazione/confezionamento/commercializzazione di funghi possa essere effettuata da parte di Esperti Micologi liberi professionisti autorizzati dal Competente Ufficio della Regione Piemonte.*

Allo scopo di garantire la certificazione dei funghi destinati alla vendita, il Centro di Controllo Micologico stabilisce giorni, orari e sedi per il controllo e la certificazione, in relazione alle esigenze del proprio territorio.

La prestazione è soggetta al pagamento dei diritti sanitari stabiliti dal tariffario regionale.

La certificazione di commestibilità si riferisce esclusivamente alla merce controllata.



L'attività di certificazione del micologo consisterà in:

- verifica che i funghi siano in un unico strato e in appositi imballaggi destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. *Edulis*, sez. *Dapetes*);
- controllo di ogni esemplare del collo e accertamento dell'appartenenza a specie previste dal D.P.R. 376/95, allegato I (ad esclusione del n. 40: *Tricholoma equestre*: O. M. della Salute 20 agosto 2002) integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilazione di un certificato che attesta il controllo sanitario con timbrato e firmato;
- applicazione del certificato sul collo conservandone una matrice o una copia;
- ritiro e distruzione dei funghi ritenuti tossici e non commestibili, o in quanto alterati, ammuffiti, invasi da parassiti, eccessivamente maturi, o in quanto privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

L'attività di certificazione sarà pubblicizzata presso enti pubblici e altri punti di contatto con il pubblico (ad es. comuni, comunità montane, scuole, ospedali, poliambulatori, medici di base, stampa locale, ecc...), mediante materiale informativo o informatico.

A2. Controllo e vigilanza sulla produzione, commercializzazione, confezionamento, vendita dei funghi freschi e conservati

L'attività dovrà essere svolta dagli ispettori micologi in base a programmi stabiliti dal Direttore del S.I.A.N., responsabile del Centro Micologico.

A3. Controllo allo sdoganamento dei funghi importati sotto vincolo sanitario;

Per il controllo allo sdoganamento dei funghi importati sotto vincolo sanitario, è richiesta la presenza di un ispettore micologo del Centro qualora sia prevista la competenza specifica in micologia.

A4. Istruttorie dei pareri igienico-sanitari per l'inizio dell'esercizio dell'attività di lavorazione, conservazione e confezionamento dei funghi.

Qualora l'attività da svolgere preveda la necessità di competenza specifica in micologia, è richiesta la presenza di un ispettore micologo del Centro per le istruttorie di pareri relativi a esercizi di lavorazione, conservazione e confezionamento dei funghi.

B. Idoneità dei venditori alla commercializzazione delle specie fungine

Il Centro Micologico esegue esami per il riconoscimento dell'idoneità al commercio dei funghi freschi spontanei, che vengono attivati anche quando perviene una sola richiesta. Gli esami consistono in una prova scritta e in una prova orale. La prova scritta è basata su almeno 20 quiz con risposte a scelta multipla selezionati dalla commissione esaminatrice. Alla prova orale sono ammessi i candidati con un punteggio uguale o superiore a 14/20. La prova orale riguarda specie fungine per le quali è richiesta l'idoneità, ed è effettuata con l'ausilio di materiale iconografico (foto e tavole di funghi).

La commissione esaminatrice dovrà essere composta da un presidente (responsabile del SIAN o suo delegato), un micologo ed un segretario verbalizzante.

f
x
2/



L'idoneità rilasciata da una ASL, dopo essere recepita dal comune ove si esercita l'attività, è valida su tutto il territorio nazionale e non ha limiti temporali.

Per partecipare all'esame, i candidati dovranno presentare domanda al SIAN su apposito modulo (allegato 1) in cui dovranno essere indicate le specie fungine per cui si richiede l'idoneità alla vendita.

Per la preparazione all'esame di idoneità, il Centro Micologico potrà organizzare corsi che dovranno affrontare almeno i seguenti argomenti:

- cenni di legislazione in materia di alimenti e norme relative alla commercializzazione dei funghi;
- biologia ed ecologia dei funghi;
- morfologia delle specie fungine, caratteri utili al loro riconoscimento;
- principali specie velenose, non commestibili e commercializzabili;
- principali intossicazioni da funghi;

Il corso di formazione avrà durata minima di 10 ore. Ai partecipanti verrà consegnato materiale didattico riguardo agli argomenti previsti nel corso.

Le date per i corsi e gli esami dovranno essere comunicate (con almeno 3 settimane di anticipo) alla Regione Piemonte Direzione Sanità Pubblica, la quale provvederà in tempo utile a diffondere ai diversi Centri Micologici piemontesi l'offerta formativa delle varie ASL.

La Regione Piemonte Direzione Sanità Pubblica potrà altresì inviare un proprio funzionario per presenziare alle sedute di esame.

C. Consulenza ai raccoglitori

La consulenza ai raccoglitori prevede la determinazione delle specie fungine raccolte dai privati cittadini (senza scopi di commercio) e il riconoscimento delle specie commestibili.

E' un'attività gratuita per la prevenzione delle patologie correlate al consumo di funghi, come sottolineato nella nota della Direzione Sanità Regione Piemonte prot. n. 25579/DA2001 del 29/07/08, che richiede alle ASL di potenziare questa attività, assicurando una adeguata frequenza del servizio.

A tal fine, il Centro stabilisce giorni, orari e sedi per il controllo dei funghi, garantendo, nel periodo di maggiore crescita fungina, almeno 3 momenti di consulenza alla settimana.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato Micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata presso enti pubblici e altri punti di contatto con il pubblico (ad es. comuni, comunità montane, scuole, ospedali, poliambulatori, medici di base, stampa locale, ecc...), mediante apposito materiale informativo e informatico.

Il micologo del Centro nel corso dell'esame dei funghi dovrà:

- compilare una scheda di determinazione che dovrà contenere: dati anagrafici del raccoglitore, data e luogo di raccolta, elenco delle specie determinate con il giudizio di commestibilità (allegato 2). Tale scheda dovrà essere firmata dal micologo e dal raccoglitore per presa visione;
- trattenerne e distruggere i funghi che saranno riconosciuti velenosi, non commestibili, non determinabili; qualora il raccoglitore intenda comunque mantenere il possesso di tali funghi (nonostante il giudizio di tossicità o di non commestibilità o di non determinabilità), dovrà sottoscrivere che è stato informato della pericolosità dei funghi e della loro non idoneità al consumo alimentare, che egli intende trattenerli a scopo non alimentare ed è responsabile della loro custodia (allegato 3); non saranno in nessun caso restituiti funghi riconosciuti come velenosi mortali;

Handwritten signature and initials



- il giudizio di commestibilità è valido solamente per i funghi presentati. In caso il raccogliatore affermi che quanto presentato è solamente un campione di quanto in suo possesso, verrà invitato a portare tutto il raccolto per la verifica, segnalandolo nella scheda di determinazione; nel caso in cui l'utente si rifiuti di portare in visione tutto il raccolto, il micologo dovrà far rilevare il fatto nella scheda di riconoscimento;
- informare il raccogliatore sul corretto consumo delle specie commestibili: considerata l'accertata tossicità di alcuni funghi, se consumati crudi, gli utenti devono essere informati di consumare i funghi commestibili solo dopo adeguata cottura e, nel caso di alcune specie (es. Armillaria), sottolineare la necessità di prebollitura, eliminazione accurata dell'acqua di prebollitura, e successiva cottura.

I funghi presentati al controllo, come indicato nel materiale informativo, dovranno essere:

- contenuti in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi)
- funghi freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- funghi 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;
- sufficientemente sviluppati da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento della specie;
- in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fradici, non eccessivamente maturi).

I funghi che al controllo non rispetteranno le condizioni suddette saranno trattenuti e distrutti.

I funghi provenienti da aree 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, aree cimiteriali, frutteti trattati con anticrittogamici), anche se appartenenti a specie commestibili, saranno trattenuti e distrutti, a causa del rischio di accumulo di sostanze tossiche e nocive.

Qualora il micologo non possa determinare con certezza un esemplare fungino, tale esemplare sarà dichiarato non commestibile in quanto non determinabile.

L'elenco delle specie ammesse al consumo può essere suscettibile di variazioni qualora dalla letteratura micologica (articoli scientifici, casi di intossicazione) risultino modificazioni sulla commestibilità delle specie indicate.

D. Consulenza micologica per gli ospedali

In occasione di sospetto avvelenamento da funghi, i micologi del Centro daranno il supporto di competenza al personale medico ospedaliero, al fine di:

- riconoscere la specie che ha causato l'intossicazione, permettendo al personale medico di orientare la terapia. Per il riconoscimento sarà necessario raccordare l'esame del materiale osservato con informazioni sia di tipo ecologico sull'habitat di provenienza del fungo, sia tossicologico considerando i sintomi lamentati e il tempo trascorso dall'ingestione dei funghi, risultanti dall'anamnesi raccolta dal medico.
- avviare indagini per evidenziare il coinvolgimento di altri individui nell'intossicazione, in particolare nel caso di funghi consumati presso pubblico esercizio.

P
✓
B



L'ispettore micologo dovrà:

- acquisire dal personale medico le informazioni relative al caso clinico, compilando una scheda di rilevazione (allegato 4)
- esaminare il materiale disponibile: funghi interi, frammenti di funghi, resti di pulizia di funghi, avanzi di cibo, funghi conservati della stessa raccolta dei funghi consumati. Qualora, a causa delle condizioni del materiale disponibile, l'ispettore micologo non abbia la possibilità di identificare la specie fungina con l'esame macroscopico, egli dovrà indicarlo nell'apposita scheda di rilevazione (allegato 4);
- raccogliere e conservare i residui di funghi utili per le eventuali indagini di secondo livello, che potranno essere svolte da micologi qualificati, appositamente formati.
- ispezionare gli esercizi di vendita interessati (ingrosso, minuto, ristoranti), qualora i funghi provengano dal circuito commerciale;
- effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato Micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata presso le strutture sanitarie interessate (ospedali, poliambulatori, medici di base), informandole del tipo di servizio svolto.

E. Informazione ed educazione sanitaria alla popolazione

Si articola in:

1. informazione alla popolazione sulle modalità previste dalla vigente normativa per la commercializzazione dei funghi, per la raccolta e conservazione dei funghi freschi attraverso incontri e/o materiale informativo.
2. attivazione di interventi rivolti alla popolazione (anche in collaborazione con la scuola) sui rischi derivanti da un consumo non consapevole di funghi e sulle modalità principali di prevenzione, tramite incontri formativi o mostre micologiche.

F. Studio, formazione ed aggiornamento del personale del Centro di Controllo Micologico

La complessità della materia, la sua evoluzione, la necessità di riuscire a determinare le specie fungine con la massima precisione, presuppone che il personale del Centro sia adeguatamente formato e aggiornato.

La formazione di base si attua con la frequenza ai corsi di cui al D.M. 29/11/96 n° 696 e successivamente con la partecipazione a corsi di specializzazione e perfezionamento.

L'aggiornamento permanente viene garantito attraverso attività di studio che il Centro condurrà in proprio sia dal punto di vista pratico (riconoscimento di specie) sia teorico; a tal fine il Centro sarà dotato di materiale bibliografico aggiornato, di strumenti di consultazione anche informatica, e di attrezzature scientifiche necessarie.

PARTE SECONDA: RISORSE DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Il Centro di Controllo Micologico dovrà essere dotato di risorse:

- umane;
- strutturali (locali ed attrezzature).



A.S.L. V.C.O.

Azienda Sanitaria Locale
del Verbano Cusio Ossola

Sede legale : Via Mazzini, 117 - 28887 Omegna (VB)
Tel. +39 0323.54111 0324.49111 fax +39 0323.643020
e-mail: protocollo@pec.aslvco.it - www.aslvco.it

P.I./Cod.Fisc. 00634880033

Risorse umane

L'Ispettorato Micologico dovrà essere dotato di sufficiente personale per garantire le funzioni proprie; il personale addetto allo svolgimento delle funzioni indicati nei paragrafi A, B, C e D dovrà essere in possesso dell'attestato di micologo di cui al D.M. 29/11/96 n° 686 e della qualifica di U.P.G.

In caso di carenza di ispettori micologi rispetto alle esigenze del territorio, dovranno essere attivate forme di collaborazione con ASL confinanti e/o con micologi liberi professionisti.

Sarà individuato un Responsabile del Centro di Controllo Micologico (Direttore del SIAN o personale qualificato nominato dal Direttore, con funzione di organizzazione /programmazione /gestione generale dell'Ispettorato).

Sarà individuato il personale amministrativo del Dipartimento con funzione di supporto all'Ispettorato per le attività di segreteria.

Risorse strutturali

Il Centro Micologico deve essere dotato di sufficienti locali per ospitare le attività.

Le attrezzature e materiali necessari sono:

- lente d'ingrandimento, coltello adatto per il sezionamento dei funghi, materiale bibliografico ed iconografico, microscopio
- modulistica, materiali per i prelievi, coloranti e reagenti per le reazioni chimiche macroscopiche, materiale per l'attività di analisi microscopica (vetrini, coloranti, reagenti, fissanti)
- attrezzature informatiche
- un frigorifero per la conservazione di campioni fungini.

Risorse economico/finanziarie

Nell'ambito del budget assegnato al S.I.A.N., al Centro di Controllo Micologico dovranno essere previste risorse economico-finanziarie necessarie allo svolgimento delle attività proprie e per garantire almeno in parte la formazione/aggiornamento del personale.

PARTE TERZA: FORMALIZZAZIONE DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Il Centro di Controllo Micologico dovrà essere costituito con Deliberazione del Direttore Generale dell'ASL.

Nella deliberazione dovranno essere individuati:

- un Responsabile del Centro (Direttore del SIAN), con funzione di organizzazione/programmazione/ gestione generale dell'Ispettorato
- gli ispettori micologi del Centro.
- il personale amministrativo del Servizio, anche se non esclusivamente dedicato, con funzione di supporto all'Ispettorato Micologico per le attività di segreteria.

IL DIRETTORE f.f. S.O.C.
Igiene Alimenti e Nutrizione
(Dott. Paolo FERRARI)

IL REFERENTE
Direzione Dipartimento di Prevenzione
(Dott. Francesco LEMBO)

 **REGIONE
PIEMONTE**

www.regione.piemonte.it/sanita

 **Non c'è cura
senza cuore**

Sistema Sanitario Regionale del Piemonte