SE SI VERIFICANO DISTURBI DOPO IL CONSUMO DEI FUNGHI…

Recarsi immediatamente al Pronto Soccorso dell'Ospedale più vicino al primo sospetto o sintomo di malessere conseguente all'ingestione di funghi;

Non tentare terapie "fai da te".

Portare con se, ove possibile, eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati.

Fornire indicazioni sul luogo di raccolta e/o consumo, sul raccoglitore o luogo di acquisto, sulle modalità di conservazione, preparazione e consumo ed ogni altro elemento utile per l'identificazione delle specie fungine consumate

A cura di: Ispettorato Micologico
Assl Ogliastra

S.I.A.N.
Via Trento, 08045 Lanusei

RESPONSABILE USD ASL OGLIASTRA

Indirizzo Ispettorato Micologico
Viale Don Bosco n. 37
08045 Lanusei
Telefoni 0782470432/435 - 3669313431
3346989872 - 0782624960
0782490211 (centralino ospedale)

Ispettori Micologi
Tecnico Prevenzione Paolo Taccori
(Referente Ispettorato Micologico)
Tecnico Prevenzione Chiara Marsala
Tecnico Laboratorio Biomedico
Sonia Doneddu

ASLOgliastra
Azienda socio-sanitaria locale

ASLOgliastra
Azienda socio-sanitaria locale

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ISPETTORATO MICOLOGICO

ORARI
ISPETTORATO MICOLOGICO

DAL 01 OTTOBRE 2025

PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO

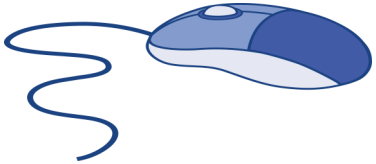
LANUSEI: VIALE DON BOSCO N. 37 NELLA GIORNATA DEL LUNEDI'
DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.00
0782470432/435 – 3669313431

TORTOLI': VIA TEMO N. 29 NELLA GIORNATA DEL MERCOLEDI'
DALLE ORE 15.30 ALLE ORE 18.00
0782624960 - 3346989872

NEGLI ALTRI GIORNI GLI UFFICI DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO FUNZIONERANNO PREVIO APPUNTAMENTO TELEFONICO AI SEGUENTI RECAPITI:

3669313431-3346989872
0782624960
0782470432/435

(DAL LUNEDI' AL VENERDI' DALLA ORE 09,00 ALLE ORE 13,00)



serv.sian@aslogliastra.it

Accesso all'Ispettorato Micologico

La consulenza ai privati per il consumo diretto è gratuita.

Al termine dell'esame di commestibilità viene rilasciato un modulo con il giudizio sui funghi.

I funghi devono essere presentati al Micologo in contenitori rigidi e forati tipo cestini o simili.

Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non conservati diversamente;

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, ammuffiti, fermentati, fradici, eccessivamente maturi;

puliti dal terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;

non provenienti da aree quali discariche di rifiuti, vicinanze a strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture con antiparassitari, etc.

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto tutto il quantitativo raccolto, e nel più breve tempo possibile. Nell'insieme dei funghi raccolti ci può essere anche un solo esemplare di specie velenosa o mortale.
I funghi giudicati non mangerecci o velenosi saranno immediatamente confiscati per la distruzione. Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione.

Attenzione:

Non verranno controllati funghi non interi, marcescenti, o presentati in contenitori diversi da quelli consigliati.

Le specie fungine velenose rappresentano una minoranza estremamente ridotta (circa 1% del totale), tuttavia è necessario conoscerle perfettamente, in quanto alcune sono facilmente confondibili con specie commestibili.
Portare i funghi raccolti al controllo dell'Ispettorato Micologico, in particolare quelli per cui si nutre anche un minimo dubbio circa la commestibilità, garantisce di poter consumare il raccolto con tutta tranquillità e sicurezza (la prestazione è gratuita).
Inoltre, coloro che intendono commerciare i funghi freschi spontanei (ristoratori, vendita all'ingrosso e/o al dettaglio), sono obbligati a richiedere all'Ispettorato la certificazione di avvenuto controllo, a tutela della salute dei consumatori.
Nell'Ispettorato Micologico della ASSL dell'Ogliastra operano Ispettori Micologi formati ed abilitati ai sensi del D.M.S. n° 686/96 e iscritti nei registri Regionale e Nazionale.
Con questo pieghevole, il Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda Socio Sanitaria Locale dell'Ogliastra intende fornire alcune notizie e suggerimenti utili per i cercatori e i consumatori di funghi.

ALCUNI SUGGERIMENTI E… RACCOMANDAZIONI

- Non mangiate funghi della cui commestibilità non siete certi, nel caso di minimo dubbio rivolgersi all'Ispettorato Micologico ovvero astenetevi dal loro consumo;
- Non consumate funghi in grande quantità e/o in pasti ravvicinati;
- Astenetevi dal consumare funghi crudi, salvo specie particolari delle quali è accertata la commestibilità;
- Evitate la raccolta indiscriminata di tutti i funghi trovati nel percorso, degli esemplari troppo giovani (che non hanno ancora eliminato le spore), in stato di avanzata maturazione o alterati (ammuffiti, fradici ecc.);
- Staccate delicatamente i funghi dal terreno (basta una leggera torsione sul gambo), poi puliteli sommariamente dal terriccio e/o da eventuali detriti;
- Trasportate i funghi raccolti in contenitori rigidi e forati, che favoriscono la diffusione delle spore e riducono il danneggiamento del prodotto da compressione;
- Non raccogliete mai funghi in aree a rischio di inquinamento (nei pressi di discariche, strade ad intenso traffico veicolare, aree trattate con pesticidi ecc.);
- Non distruggete i funghi trovati sul percorso