Azienda
U.L.S.S.15
ALTA PADOVANA
Regione del Veneto

Dipartimento di Prevevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN

Passione Funghi

Di funghi si muore ancora oggi

Molte volte, funghi apparentemente innocui, possono essere tossici, se non addirittura velenosi.
Per questo motivo è importante far controllare da persone esperte (micologi) i funghi raccolti prima del loro consumo.
Presso il **Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS 15** esperti micologi sono a disposizione per il controllo **GRATUITO** delle specie e della commestibilità dei funghi raccolti.

PER CONTROLLARE I FUNGHI RACCOLTI
RIVOLGITI AL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)

- **a Camposampiero:** - Centro Servizi Socio Sanitari "G. de Rossignoli" - Via Cao del Mondo,1
  2° piano della sede - **tutto l'anno**, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.00 alle 9.00

- **a Fontaniva:** - Unità Territoriale Veterinaria 1, Via G. Pascoli - 4/6
  da agosto ad ottobre, il lunedì dalle ore 8.00 alle 9.00

L'accesso è diretto

Per informazioni: 049 9822147 - Tasto 4
dal lunedi al venerdi alle 8.00 alle ore 17.30

ATTENZIONE

In caso di malessere dopo il consumo di funghi:

- **recarsi immediatamente al PRONTO SOCCORSO dell'ospedale più vicino**
- **tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati**
- **fornire indicazioni utili per l'identificazione della specie di funghi consumata e del luogo di raccolta.**

CONSUMARE FUNGHI IN SICUREZZA

I 10 consigli del Ministero della Salute

1. Consumare solo funghi controllati da un vero Micologo (diffida degli "esperti improvvisati")
2. Consumare quantità moderate
3. Non somministrare ai bambini, alle persone debilitate e agli anziani
4. Non somministrare alle donne in gravidanza
5. Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione
6. Consumare funghi ben cotti
7. Sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
8. Non consumare funghi raccolti lungo le strade o vicino a centri industriali
9. Non regalare i funghi raccolti se non controllati
10. Nei funghi sott'olio si può sviluppare la tossina del botulino