

## Le Intossicazioni da funghi

Le intossicazioni da funghi esordiscono quasi sempre con manifestazioni gastroenteriche ma alcuni funghi portano a patologie più o meno gravi e potenzialmente letali se procurano danni d'organo quali fegato e reni.

La gravità dell'avvelenamento dipende dalla specie e dalla quantità di funghi ingeriti.

### Sindromi a BREVE LATENZA

I sintomi sono diversi per specie fungine consumate e compaiono tra i 30 minuti e le 6 ore dall'ingestione e si risolvono solitamente in circa 24 ore: **BASSO RISCHIO PER LA VITA.**

**Sindrome MUSCARINICA** (sudorazione, lacrimazione, ipotensione, difficoltà respiratoria).

**Sindrome PANTERINICA** (sonnolenza, agitazione, disorientamento, convulsioni)

**Sindrome GASTROINTESTINALE** (nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, disidratazione)

**Sindrome PSICOTROPA** (allucinazioni)

**Sindrome COPRINICA** (associata al consumo di alcool, arrossamento cutaneo, ipotensione, agitazione)

**Sindrome PAXILLICA** (ingestioni ripetute, anemia emolitica)

**Sindrome NEFROTOSSICA** (insufficienza renale transitoria)

### Sindromi a LUNGA LATENZA

I sintomi compaiono da 6 a 20 ore dopo l'ingestione:

**ALTO RISCHIO PER LA VITA.**

**Sindrome FALLOIDEA** (ripetuti episodi di vomito e diarrea, epatite acuta fulminante con necessità di trapianto: possibile decesso)

**Sindrome ORELLANICA** (insufficienza renale con necessità di dialisi o trapianto)

**Sindrome GIROMITRICA** (sonnolenza, agitazione, convulsioni, contratture muscolari, anemia emolitica, danno epatico e renale)

Se, dopo aver consumato funghi, dovessero insorgere disturbi, si consiglia di:

- ♦ recarsi immediatamente al Pronto Soccorso o all'Ospedale più vicino;
- ♦ tenere a disposizione e portare con sé gli avanzi del pasto, anche se già cotti, e di tutti i funghi rimasti disponibili, compresi quelli gettati nella pattumiera;
- ♦ non tentare terapie autonome.



### SEDI DELL'ISPettorato MICOLOGICO

Monza via De Amicis, 17 - tel. 039 238.4601/4767

Desio via Foscolo, 4 - tel. 0362 483202

Usmate Velate via Roma, 85 - tel. 039 6288028/29

Bellano, Via Papa Giovanni XXIII tel 0341 822128

Oggiono, Via I maggio - tel 0341 482850

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brianza

## Funghi, per non rischiare...

In coincidenza della stagione micologica, presso l'ATS Brianza è attivo il Centro per il controllo dei funghi.

Si possono rivolgere a questo servizio tutti i cittadini che, abitualmente od occasionalmente, raccolgono e vogliono consumare funghi selvatici senza rischiare conseguenze anche molto gravi.

E' importante sottoporre al controllo l'intero quantitativo dei funghi raccolti.

**Il servizio è gratuito**



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

LABORATORIO DI PREVENZIONE

ISPettorato MICOLOGICO

## Organizzazione sul territorio

### ISPETTORATO MICOLOGICO di Monza

via De Amicis, 17 – 2° piano - tel. 039 238.4601- 4767

Orari di apertura al pubblico per la stagione 2016

**dal 14 Settembre al 5 Ottobre 2016:**

**lunedì dalle 14.00 alle 16.00**

**dal 12 Ottobre al 2 Novembre 2016:**

**Lunedì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00**

**Martedì dalle 14.00 alle 16.00**

**Mercoledì dalle 14.00 alle 16.00**

**Dal 9 al 30 Novembre 2016:**

**Lunedì dalle 14.00 alle 16.00**

In tutti i periodi non indicati è possibile far visionare i funghi previo appuntamento telefonico

### ISPETTORATO MICOLOGICO di Desio

via Foscolo 4 - 3° piano - tel. 0362 483202

Servizio solo su appuntamento telefonico

**dal 1 Settembre al 30 novembre 2016**

### ISPETTORATO MICOLOGICO di Usmate/Velate

c/o Centro Polivalente via Roma, 85 - 3° piano

tel. 039/6288028 - 8029

Servizio solo su appuntamento telefonico

**dal 1 Settembre al 30 novembre 2016**

### ISPETTORATO MICOLOGICO di Bellano

via Papa Giovanni XXIII—Bellano , tel 0341 822128

**in Agosto e Settembre: lunedì-mercoledì 14.30—15.00**

**in Ottobre e Novembre: Servizio su appuntamento telefonico**

### ISPETTORATO MICOLOGICO di Oggiono

via 1 maggio—OGGIONO, tel 0341 482850

**Martedì e mercoledì 9.00 —11.00**

**dal 1 Agosto al 30 novembre 2016**

In periodi diversi, è necessario fissare un appuntamento contattando telefonicamente i numeri telefonici sopra indicati.

## 10 buoni consigli per il consumatore, per non rischiare:

1. Non consumare funghi dei quali non si ha la certezza della commestibilità
2. Diffidare degli esperti improvvisati: il cittadino che non è sicuro dei funghi raccolti, può rivolgersi agli Ispettorati Micologi dell'Azienda Sanitaria Locale
3. Consumare i funghi raccolti il più presto possibile, poiché è un alimento altamente deperibile. E' necessario conservarli in contenitori rigidi e aerati.
4. Rivolgersi al pronto soccorso in presenza di evidenti e chiari malesseri dopo il consumo
5. Mettere a disposizione del personale del pronto soccorso eventuali residui dei funghi avanzati, cotti e/o crudi
6. Bambini, anziani e persone ammalate devono consumare i funghi con cautela
7. Il consumo di funghi, determinati come commestibili, è sempre riferito ad esemplari freschi ed in buono stato di conservazione, sottoposti ad adeguata cottura e in quantità modesta
8. Evitare il consumo di funghi riconosciuti commestibili, se raccolti vicino a discariche, zone industriali, strade trafficate
9. Non esistono metodi empirici per determinare la commestibilità o la tossicità di un fungo
10. Solo la conoscenza e l'esatta determinazione della specie offrono garanzia di essere in presenza di funghi

## Ricorda che per andare in montagna alla ricerca di funghi è sempre buona norma

Essere sempre in compagnia per evitare che un piccolo inconveniente possa trasformarsi in un pericolo grave

Evitare luoghi pericolosi o sconosciuti

Portare il cellulare per comunicare dove sei e un fischietto in caso di pericolo

Calzare scarponi robusti con soles antiscivolo e indossare idoneo abbigliamento

Munirsi di un coltellino multiuso e di un bastone utilissimo per mettere in fuga i rettili e per difendersi eventualmente da cani randagi

Evitare di consumare alcolici, assumere liquidi ricchi di sali minerali e cibi energetici

Informarsi sulle condizioni atmosferiche e sui valori della temperatura

Munirsi di permessi o tesserini per la raccolta dei funghi, rilasciati dai Comuni, Parchi o Comunità Montane per non rischiare multe salate e funghi confiscati dalle Autorità

Rispettare le proprietà private o i fondi dove è espressamente indicato il divieto di accesso.

E infine ....

.....Vivi la ricerca dei funghi come un momento di serenità e di contatto con la natura, non lasciarti prendere dalla raccolta a tutti i costi !