

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N)

**ORGANIZZAZIONE E PROCEDURE
ISPettorato MICOLOGICO**

A cura dei micologi

Geltrude Goddi, Maria Pina Marotto , Meloni Ignazio , Salvatore Tedde



INDICE

Premessa	pag. 3
Riferimenti normativi	pag. 4
Funzioni dell'Ispettorato Micologico	pag. 5
Risorse umane	pag. 6
Locali ed attrezzature	pag. 7
Protocolli operativi	pag. 8
• Protocollo per il controllo dei funghi destinati al consumo diretto	
• Protocollo per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione	
• Protocollo di collaborazione con la struttura ospedaliera di emergenza	
• Protocollo esame idoneità alla vendita e/o somministrazione	
Funzioni didattiche	pag. 14

ALLEGATI

Allegato n. 1: certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto.

Allegato n. 2: certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita e/o alla somministrazione.

Allegato n. 3: attestazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita e/o alla somministrazione (talloncino).

Allegato n. 4: scheda medica, sospetta intossicazione da funghi.

Allegato n. 5: scheda d'indagine micologica.

PREMESSA

L'Ispettorato Micologico della ASL 3 Nuoro istituito con Delibera della Giunta Regionale del 22/12/1998 n° 58/81 trova la sua funzionale collocazione nel Dipartimento di Prevenzione e più precisamente nel Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) la cui organizzazione è disciplinata dal DM 16/10/1998 (... Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico...)

In funzione delle caratteristiche territoriali della ASL l'Ispettorato si articola nelle due sedi di Nuoro e Sorgono, nelle quali si provvede alla programmazione ed organizzazione delle attività dell'Ispettorato stesso, nonché al controllo e alla certificazione dei funghi destinati sia alla vendita che al consumo diretto.

Durante la stagione micologica, limitatamente ad un giorno la settimana, il controllo e la certificazione dei funghi destinati sia alla vendita che al consumo diretto, viene espletata anche nelle sedi di Macomer e Siniscola.

La data e gli orari di accesso all'Ispettorato verranno stabiliti all'inizio di ogni stagione micologica.

Le modalità operative relative al controllo dei funghi saranno quelle indicate nei protocolli e nella modulistica allegata.

Il protocollo di collaborazione con la struttura ospedaliera (Pronto Soccorso, Medicina) per l'intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi è quello proposto in allegato.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- L. 23/08/1993 n° 352 Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
- DPR 14/07/1995 N° 376 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati
- Decreto 29/11/1996 n° 686 Regolamento concernente i criteri e le modalità per il rilascio dell'attestato di Micologo
- Decreto 20/08/2002 Elenco Nazionale Micologi
- DM 16/10/1998 Approvazione Linee Guida concernenti l'organizzazione del SIAN nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione
- Decreto Regionale n° 2689 del 30/10/1997 Istituzione Registro Regionale Micologi
- Delibera Giunta RAS del 22/12/1998 n° 58/81 Istituzione degli Ispettorati Micologico e Linee Guida per l'organizzazione e il funzionamento degli stessi
- Determinazione Assessorato Igiene e Sanità RAS n° 358 del 21/06/2011 Linee Guida per l'organizzazione e funzionamento degli Ispettorati Micologici presso le AA.SS.LL
- Determinazione del Direttore Servizio Prevenzione Assessorato Igiene e Sanità RAS n° 1079 del 02/10/2014 Istituzione Registro Regionale intossicazioni da funghi

FUNZIONI DELL' ISPETTORATO MICOLOGICO

Le funzioni attribuite all'Ispettorato Micologico si dividono in:

1) Attività di Prevenzione

- a. Assistenza a cittadini raccoglitori di funghi per il controllo, riconoscimento e determinazione della commestibilità delle specie raccolte
- b. Ispezioni presso mercati, esercizi di vendita e imprese alimentari di lavorazione di funghi
- c. Vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei (preparati, congelati, surgelati e secchi)
- d. Consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di intossicazione da funghi
- e. Attività di formazione degli esercenti e verifica della loro idoneità per l'ottenimento dell'abilitazione alla vendita allo stato sfuso dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi (Art. 2 DPR 376/95)
- f. Educazione alla salute e promozione di corsi didattici, convegni ed iniziative culturali e scientifiche (Art. 10 L.352/93)

2) Attività di Certificazione e Consulenza

- a. Rilascio della certificazione sanitaria (di avvenuto controllo) per i funghi destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione, che attesta la commestibilità della partita di funghi controllata, secondo le modalità operative proposte dalla Regione
- b. Docenze in corsi organizzati da Enti diversi se non rientrano nei piani di educazione alla salute della propria Azienda Sanitaria Locale

RISORSE UMANE

L'Ispettorato Micologico si avvale di micologi abilitati, dipendenti della ASL in possesso del titolo di Micologo ai sensi del Decreto 686/96, individuati come di seguito:

Sig.ra Goddi Geltrude (Reg.Naz. N. 1229)

Sig.ra Marotto Maria Pina (Reg. Naz. N.1234)

Sig. Meloni Ignazio (Reg. Naz. N.2347)

Sig. Sotgiu Giuseppe (Reg. Naz. N.1242)

Sig. Tedde Salvatore (Reg. Naz. N. 2485)

Il personale opera presso l'Ispettorato micologico per tutta la durata della stagione micologica, nel corso della quale si attiva la reperibilità micologica in stretto collegamento con i presidi ospedalieri del territorio.

Ai micologi deve essere garantita la formazione continua, mediante la frequenza obbligatoria di corsi e convegni di istituzione aziendale, regionale o extraregionale, caratterizzata da una durata minima di 100 ore per anno, di cui il 60% riservato alla parte pratica, ivi compresa la microscopia e le tecniche di utilizzo dei reagenti chimici.

Il monte ore annuo può includere i tempi necessari per l'allestimento di mostre micologiche a favore della popolazione scolastica e dei privati cittadini.

LOCALI ED ATTREZZATURE

L'espletamento dell'attività dell'Ispettorato micologico comporta la disponibilità di adeguati spazi ed attrezzature ad uso esclusivo dello stesso. I locali e le attrezzature, come previsto dalle Linee Guida n° 558 del 21/06/2011 devono possedere i seguenti requisiti:

- Vano di attesa per l'utenza
- Locale per il controllo con buona aerazione ed illuminazione, adeguatamente arredato
- Attrezzature previste per il controllo macroscopico e microscopico dei funghi
-

Allo stato attuale l'Ispettorato non dispone nelle sue sedi di locali ed attrezzature come previsto dalle Linee Guida n° 558 del 21/06/2011, ma opera in spazi condivisi con le altre attività del SIAN e con le seguenti attrezzature:

- n° 3 microscopi ottici con obiettivi 100x ad immersione
- n° 1 lente d'ingrandimento
- timbri identificativi Ispettori Micologi
- ridotta bibliografia e materiale didattico
- modulistica

PROTOCOLLI OPERATIVI

Protocollo per il controllo dei funghi destinati al consumo diretto

L'accesso all'Ispettorato Micologico è liberamente consentito agli utenti e raccoglitori per la determinazione delle specie fungine, non a scopo di commercio, nei modi, nelle sedi e negli orari stabiliti all'inizio di ogni stagione micologica e resi pubblici tramite sito ASL, stampa locale e materiale informativo predisposto all'uopo.

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificazione di avvenuto controllo, letto e sottoscritto dall'interessato (Allegato n° ...).

I funghi devono essere presentati in contenitori rigidi e forati e devono essere:

- freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati
- 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 larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi)
- ripuliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, stabilimenti industriali, frutteti e colture trattate con prodotti fitosanitari etc)

L'intero quantitativo deve essere controllato nel più breve tempo possibile.

I funghi giudicati non mangerecci non verranno restituiti all'utente.

Gli Ispettori sono autorizzati a rifiutare la determinazione delle specie e/o distruggere l'intera partita qualora i funghi siano: recisi, tagliati, in ogni caso privi di qualche parte, eccessivamente invasi da parassiti, inzuppati di acqua, in evidente stato di alterazione, estremamente insudiciati da terriccio o altro, in contenitori non rigidi.

Le prestazioni dell'Ispettorato Micologico relative al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto sono erogate a titolo gratuito.

Il servizio è reso agli utenti indipendentemente dalla residenza e località di raccolta, fino ad una quantità di Kg 3,00.

L'Ispettorato Micologico fornisce adeguate informazioni relativamente al consumo e alla conservazione dei funghi.

In allegato si riporta il fac simile della certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati al consumo diretto (Allegato n. 1)

Protocollo per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione

La Legge 352/93 e il DPR 376/95 sanciscono l'obbligatorietà della certificazione dei funghi destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione da parte degli Ispettorati Micologici.

L'accesso all'Ispettorato Micologico degli utenti interessati alla certificazione dell'avvenuto controllo dei funghi a fini commerciali è consentito nelle sedi, negli orari e nelle modalità stabilite di cui al presente protocollo.

I funghi presentati al controllo devono essere suddivisi per specie e contenuti in idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita, disposti su un solo piano, non eccessivamente pressati, freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione.

A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciata apposita certificazione che deve essere custodita nell'esercizio o luogo di vendita per essere esibita su richiesta degli organi di vigilanza.

Sul certificato, redatto in duplice copia, di cui una destinata all'interessato e la seconda archiviata presso l'Ispettorato, viene riportato:

- quantitativo complessivo in kg e numero dei colli numerati in progressione che compongono la partita;
- genere e specie;
- validità temporale della certificazione;
- responsabilità della corretta conservazione a carico del titolare della vendita e/o della somministrazione;
- cessazione di responsabilità da parte del micologo all'atto di riconsegna dei funghi controllati;
- eventuali indicazioni o consigli utili per il consumo.

A garanzia degli acquirenti consumatori dell'avvenuto controllo sanitario, sulle confezioni contenenti una sola specie fungina, ad eccezione del gruppo *Boletus edulis*, viene applicato apposito talloncino con riferimento alla certificazione, in modo tale che la lacerazione dell'imballaggio originale comporti la rimozione irrevocabile dello stesso.

In esso vengono indicati: genere e specie fungine, data del controllo, numerazione progressiva dei colli, numero di certificato corrispondente, timbro e firma del Micologo, validità della certificazione.

Il talloncino dovrà essere conservato, dopo l'apertura dell'imballaggio, fino ad esaurimento del contenuto.

In allegato si riporta il fac simile (Allegato n. 2) della certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione e del talloncino (Allegato n.3).

L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi delle indicazioni relative alla denominazione del prodotto e dei riferimenti di cui al D.Lgvo 109/92 e successive modificazioni.

Tutte le prestazioni dell'Ispettorato Micologico, per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione vengono erogate a titolo gratuito.

Protocollo di collaborazione con la struttura ospedaliera di emergenza

Nel caso di intervento per sospetta intossicazione da funghi il Pronto Soccorso, il servizio di Medicina d'urgenza o il Medico di base devono:

- interrogare l'interessato e i familiari al fine di verificare l'eventuale coinvolgimento di commensali e acquisire informazioni sui raccoglitori e sul luogo di raccolta;
- far portare quanto potrebbe essere utile all'identificazione dei funghi consumati: funghi raccolti, scarti di pulitura dei funghi, avanzi sia dei funghi utilizzati che eventualmente del pasto consumato;
- conservare in frigorifero il materiale portato, eventuali campioni di vomito e/o aspirato gastrico;
- contattare il micologo reperibile fornendo loro tutto il materiale che le informazioni raccolte;
- compilare la scheda medica di sospetta intossicazione da funghi (Allegato n. 4).

I micologi reperibili contattati devono:

- acquisire le informazioni e il materiale raccolto;
- esaminare il materiale disponibile utilizzando eventualmente anche i test chimici preliminari;
- raccogliere e conservare quanto può essere utile per eventuali indagini di specie;
- effettuare, ove necessario, al domicilio e/o sul luogo di raccolta per trovare elementi utili;
- eseguire, ove possibile, esame macro e microscopico e comunicare le conclusioni al personale medico che ha richiesto la consulenza, fornendo eventuali indicazioni necessarie;
- compilare la scheda d'indagine micologica (Allegato n. 5).

Protocollo esame idoneità alla vendita e/o somministrazione

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa (art. 2 D.P.R 376/95) il venditore e/o somministratore di funghi freschi deve essere in possesso dell'idoneità all'identificazione delle specie fungine da vendere e/o somministrare.

L'attestazione di idoneità viene rilasciata previa verifica del grado di conoscenza dell'interessato che garantisca il consumatore all'acquisto di specie fungine commestibili.

Coloro che intendono sostenere l'esame per il conseguimento dell'idoneità devono presentare apposite domande al Direttore del SIAN -Ispettorato Micologico.

In presenza di un n. significativo di richieste (minimo 8) l'ispettorato micologico organizza un corso la cui sede di svolgimento verrà stabilita in funzione della prevalente provenienza dei candidati.

Le domande possono essere presentate nel corso di tutto l'anno solare al fine di consentire la partecipazione degli aspiranti alla prima sessione utile.

La partecipazione al corso è subordinata al versamento di una quota il cui importo viene stabilito di volta in volta.

Il programma del corso prevede approfondimenti sugli ecosistemi, catena alimentare, sistemi nutrizionali e riproduzione dei funghi, valore alimentare, specie ammesse alla vendita, caratteri diagnostici per la determinazione dei funghi commestibili, lezioni pratiche sui funghi freschi.

Inoltre saranno trattati argomenti relativi a tassonomia, nomenclatura, sistematica e legislazione.

La prova d'esame si svolge con le seguenti modalità:

- 1) prova scritta (della durata di 30 m.) consistente nella somministrazione di un questionario con n. 16 domande a risposta multipla inerenti gli argomenti trattati nel corso, di cui una sola esatta, con massimo n. 4 errori ammissibili per poter accedere alla prova pratica.
- 2) prova pratica consistente nella determinazione tra gli esemplari presentati (anche tramite diapositiva) dei funghi in : commestibili, commercializzabili, non commestibili e velenosi.

La valutazione del possesso delle conoscenze necessarie per il rilascio dell'attestazione di idoneità avviene avanti a una commissione composta, come da apposita delibera, dal Direttore SIAN o un suo delegato, dai micologi dell'ispettorato micologico, e da un funzionario amministrativo .

In seguito al superamento dell'esame viene rilasciato un attestato di idoneità necessario per l'autorizzazione alla vendita e/o somministrazione.

Funzioni didattiche

L'ispettorato micologico programma interventi formativi ed educativi quali mostre micologiche, seminari, convegni, corsi, redazione di opuscoli informativi ecc. rivolti a operatori del settore alimentare che richiedono l'attestazione di idoneità all'identificazione di specie fungine da vendere e/o somministrare, ai privati cittadini e alle scuole di ogni ordine e grado.