

## 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. 039 238.4640/4767  
Desio via Foscolo, 24 - tel. 0362 483240  
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



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 IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  
UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

ISPettorato MICOLOGICO

## Organizzazione sul territorio Orari di apertura

**ISPETTORATO MICOLOGICO di Monza**  
via De Amicis, 17 – 2° piano - tel. 039 238.4640– 4767  
Servizio solo su appuntamento telefonico

**ISPETTORATO MICOLOGICO di Desio**  
via Foscolo , 24 c/o S.I.A.N. – tel. 0362 483240

Servizio solo su appuntamento telefonico

**ISPETTORATO MICOLOGICO di Usmate/Velate**  
c/o Centro Polivalente via Roma, 85 - 3° piano  
tel. 039/6288028 – 8029

Servizio solo su appuntamento telefonico

**ISPETTORATO MICOLOGICO di Bellano**  
via Papa Giovanni XXIII tel 0341 822128  
Servizio solo su appuntamento telefonico

**ISPETTORATO MICOLOGICO di Oggiono**  
via 1 Maggio tel 0341 482850

Servizio solo su appuntamento telefonico

## 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 Micologici dell'Azienda Sanitaria Locale
3. Consumare i funghi raccolti il più presto possibile, poiché è un alimento altamente deperibile
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 commestibili.

## 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 !

**Per il controllo dei funghi raccolti dai cittadini, è necessario fissare un appuntamento contattando telefonicamente le segreterie S.I.A.N. ai numeri telefonici sopra indicati.**