

Il Tecnico della Prevenzione: una professione in evoluzione

Bologna, 7 ottobre 2011

L'ISPETTORATO MICOLOGICO NEL DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA

Fra la casistica delle Malattie Trasmesse da Alimenti, le patologie correlabili al consumo di funghi spontanei rappresentano una voce non trascurabile; infatti, numerosissime sono le specie fungine che contengono tossine in grado di causare danni, con esito anche mortale, ai consumatori. Le tossine contenute in alcuni funghi possono agire a livello dell'apparato gastrointestinale, dell'apparato escretore, o del fegato. Per prevenire tali patologie con la Legge 352/93 è stata disposta l'organizzazione degli Ispettorati Micologici nell'ambito delle Aziende Sanitarie.

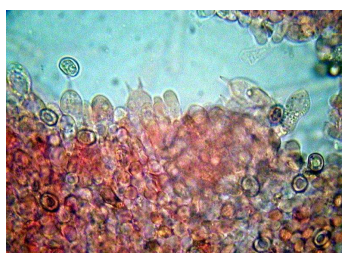
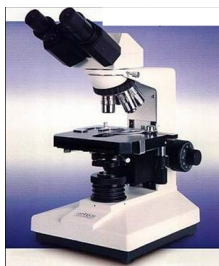


Fra le attività svolte dagli ispettori micologi una delle più rilevanti è senz'altro la cernita delle specie raccolte da cercatori privati per l'autoconsumo; tale controllo è da sempre molto apprezzato dalla popolazione. L'Azienda USL di Bologna ha istituito cinque punti di attività a cui i raccoglitori si possono rivolgere. Il contatto diretto fra il micologo e l'utente fruitore del servizio rappresenta, inoltre, un valido strumento per "educare" il raccoglitore occasionale che potrà così aumentare le proprie conoscenze sul pericolo insito nel consumo di funghi se praticato senza le dovute cautele.

Per aumentare la consapevolezza per aumentare la consapevolezza sui i pericoli connessi al consumo dei funghi e informare sulle corrette modalità per la raccolta ed il consumo degli stessi la Azienda USL ha realizzato specifiche pubblicazioni che vengono distribuite gratuitamente agli interessati.

Oltre a queste attività gli ispettori micologici svolgono anche compiti per quanto riguarda:

- ✓ la certificazione delle specie epigee spontanee destinate al commercio ed al consumo presso pubblici esercizio di somministrazione (ristoranti);
- ✓ la vigilanza sulla qualità e sullo stato di conservazione dei carporfori freschi;
- ✓ la vigilanza su funghi sottoposti a trattamenti conservativi tipo: essiccazione, surgelazione, condizionamento (conserven).

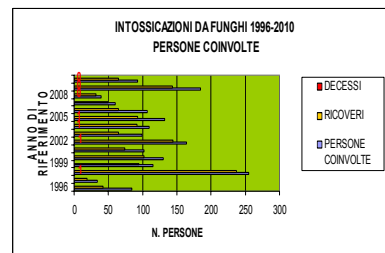
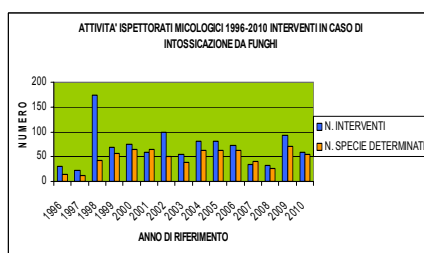
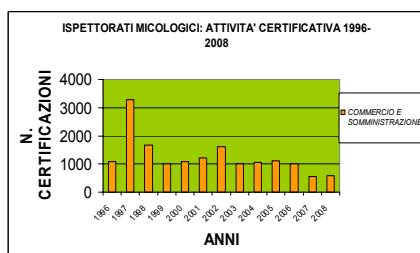


Agaricus bisporus (lamelle in rocco congo)



Da diversi anni inoltre, l'Azienda di Bologna ha attivato un servizio di pronta disponibilità, con presenza di un micologo reperibile 24 ore su 24 nel periodo di maggior presenza di funghi; il servizio è a disposizione delle strutture sanitarie (ospedali, pronto soccorso) e di coloro che necessitano di una rapida consulenza micologica.

I Numeri dell'Ispettorato Micologico: 15 anni di attività in Emilia Romagna



Nell'anno 2010 gli ispettori micologi dell'azienda USL di Bologna hanno eseguito, fra certificazioni per il commercio, controllo a privati e richieste in emergenza, complessivamente 340 interventi.

Autori: Luciana Prete, Gianluca Lorenzi

Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL di Bologna - Ispettorato Micologico