

Le 5 chiavi per la sicurezza alimentare



- Acquisto delle materie prime**
- Igiene**
- Contaminazioni crociate**
- Gestione delle temperature**
- Cottura**



<https://www.youtube.com/watch?v=VdJQCpTPbpg>

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/acquista-bene-conserva-meglio>

10 regole d'oro per il consumo sicuro dei funghi

Ministero della Salute

1. **Non consumare funghi non controllati da un vero micologo.** Non fidarsi né delle APP per la determinazione delle specie fungine, né dei giudizi espressi da esperti sui social media sulla base di semplici foto.
2. Consumare **quantità moderate** di funghi
3. Non somministrare funghi ai bambini
4. Non ingerire in gravidanza
5. Consumare funghi solo in **perfetto stato di conservazione**
6. Consumare i funghi **ben cotti** e masticare correttamente
7. Sbollentare o comunque cuocere i funghi **prima del congelamento** e consumarli preferibilmente entro i 6 mesi
8. Non consumare funghi raccolti lungo le **strade**, vicino ai **centri industriali e coltivati** (presenza di pesticidi)
9. **Non regalare i funghi raccolti se non sono stati controllati** da un micologo professionista e in ogni caso richiedere e fornire sempre tutte le informazioni necessarie per il trattamento e la cottura
10. Ricordare che nei funghi sott'olio si può sviluppare la **tossina botulinica**

Ispettorato micologico

Attività degli ispettorati micologici:

- Certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei
- Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio
- Verifica dell'idoneità dei venditori al riconoscimento delle specie fungine destinate alla commercializzazione
- Certificazione della commestibilità con determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori
- Consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi
- Informazione ed educazione sanitaria rivolta alla popolazione e a gruppi di interesse
- Studio, formazione ed aggiornamento del personale dell'Ispettorato micologico

ASL VCO	Via Scapaccino 47, Domodossola	0324.491677
	Via IV Novembre 294, Omegna	0323.868040
	Viale Sant'Anna 83, Verbania	0323.541441 / 467