

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.