

# **USLUmbria2, al via ai controlli micologici e il pronto intervento contro gli avvelenamenti**

scritto da USLUmbria 2 | 23 Settembre 2021

Con l'arrivo dell'autunno si apre ogni anno la **stagione micologica e la raccolta dei funghi freschi** spontanei. L'Azienda **Usl Umbria 2** invita tutti i raccoglitori al **rispetto rigoroso** di alcune semplici **regole**, in primo luogo la necessità di prevedere un controllo gratuito da parte di esperti micologi al fine di evitare danni alla salute ed intossicazioni che, in alcuni casi, possono rivelarsi anche letali: **non consumare funghi che non siano stati controllati da un micologo professionista**. Raccogliere i funghi sì, consumare i funghi sì, ma con cautela e soltanto dopo averli fatti controllare presso l'Ispettorato micologico della Asl.

È da alcuni decenni che sono stati istituiti nelle Aziende Sanitarie gli **Ispettorati Micologici**, presso i quali **tutti i cittadini** possono rivolgersi per **sottoporre al controllo i funghi coltivati**, in modo da poterli consumare in tutta tranquillità. Negli ispettorati operano i micologi che, nel periodo di raccolta, di norma nei mesi di ottobre e novembre, ad orari prestabiliti, eseguono il **controllo delle specie fungine fresche spontanee, verificando gratuitamente la commestibilità dei funghi** raccolti, fornendo anche informazioni e consigli sulle precauzioni da usare nel consumo dei funghi.

In caso di evidenti disturbi, dopo il consumo di funghi, è opportuno pensare sempre ad una **possibile intossicazione** e rivolgersi **immediatamente** al **Pronto Soccorso** più vicino: le cure, se praticate tempestivamente, possono salvare la vita. È opportuno ricordare che già dal mese di **settembre** è **attivo** un servizio di **pronta reperibilità** per gli Ispettorati Micologici dell'Azienda **Usl Umbria 2**, soprattutto per i casi di **intossicazione da funghi**, mentre **da venerdì 1 ottobre a martedì 30 novembre 2021** saranno attivati i **controlli di commestibilità** dei funghi freschi spontanei destinati sia al commercio che per i raccoglitori privati, nelle sedi e con gli orari di seguito descritti.

## **DISTRETTO DI ORVIETO**

- Con decorrenza **VENERDI' 1 ottobre 2021**, verranno attivati i controlli di commestibilità dei funghi freschi spontanei per i raccoglitori privati presso la sede del **Dipartimento Prevenzione di Via Postierla in Orvieto, dal lunedì al sabato, dalle ore 8,30 alle ore 9,30;**

Si ricorda che, settembre 2021, è attivo il **Servizio di Pronta Disponibilità Micologica (dalle ore 20,00 alle ore 08,00** anche per i giorni prefestivi e festivi) per gli interventi relativi a casi di sospetta intossicazione da funghi, **su chiamata** dei centralini dell'Azienda Ospedaliera **Santa Maria di Terni** e dei **Presidi Ospedalieri** dell'Azienda USLUmbria 2 delle sedi di **Narni/Amelia - Orvieto - Foligno - Spoleto - Norcia**.