

Notiziario del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

L'ISPETTORATO MICOLOGICO Attività



Nell'anno 2004 è stato attivato presso il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione l'Ispettorato Micologico, centro pubblico di controllo dei funghi, che ha la finalità di prevenire le intossicazioni legate al loro consumo.

L'attività dell'Ispettorato Micologico, fin dall'inizio, è stata rivolta ai seguenti compiti:

- consulenza gratuita ai raccoglitori per il controllo, per il riconoscimento e per la determinazione della commestibilità dei funghi;
- certificazione sanitaria dei funghi freschi destinati alla commercializzazione;
- ispezioni presso mercati, esercizi di vendita e strutture private di lavorazione di funghi;
- consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di presunta intossicazione da funghi;
- controllo delle partite di funghi di provenienza estera, poste sotto vincolo sanitario, per la loro immissione in commercio nell'ambito del territorio nazionale;
- partecipazione degli Ispettori Micologi alle sagre tenutesi nell'ambito della Provincia di Benevento, per il controllo dei funghi commercializzati e somministrati;
- informazione attraverso opuscoli, notiziari e manifesti.

ATTIVITÀ'

Nell'anno 2004 la crescita dei funghi spontanei ha risentito delle sfavorevoli condizioni atmosferiche stagionali, condizionando sia la qualità che la quantità di funghi raccolti e commercializzati (TAB.1).

TAB.1 - Anno 2004

Tipologia attività	Indice numerico
Kg funghi ispezionati	980
Certificazioni sanitarie	340
Svincoli sanitari*	18
Consulenze privati raccoglitori	9

*I funghi importati con vincolo doganale vengono controllati a campione dagli Ispettori Micologi, su chiamata dell'Ufficio di Sanità Marittima e Aeroportuale (USMA) di Bari e successivamente liberalizzati per la commercializzazione.

Nell'anno 2005 l'attività dell'Ispettorato, invece, ha subito un incremento notevole per la diffusa attività di informazione e sensibilizzazione, nonché per le condizioni metereologiche ottimali per la crescita fungina (TAB.2).

TAB.2 - Anno 2005

Tipologia attività	Indice numerico
Kg funghi ispezionati	9491
Certificazioni sanitarie	1379
Svincoli sanitari	24
Consulenze privati raccoglitori	122

La punta massima di attività dell'Ispettorato si è avuta nei mesi estivi di luglio, agosto, settembre, ottobre (TAB.3).

TAB.3 - Anno 2005

Tipologia attività	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre
Kg funghi ispezionati				11662	37614	14120	5640
Certificazioni sanitarie		10		504	89	657	129
Svincoli sanitari				3	8	8	3
Consulenze privati raccoglitori	2	3		1	4	66	40

GRAFICO 1 - Anno 2005

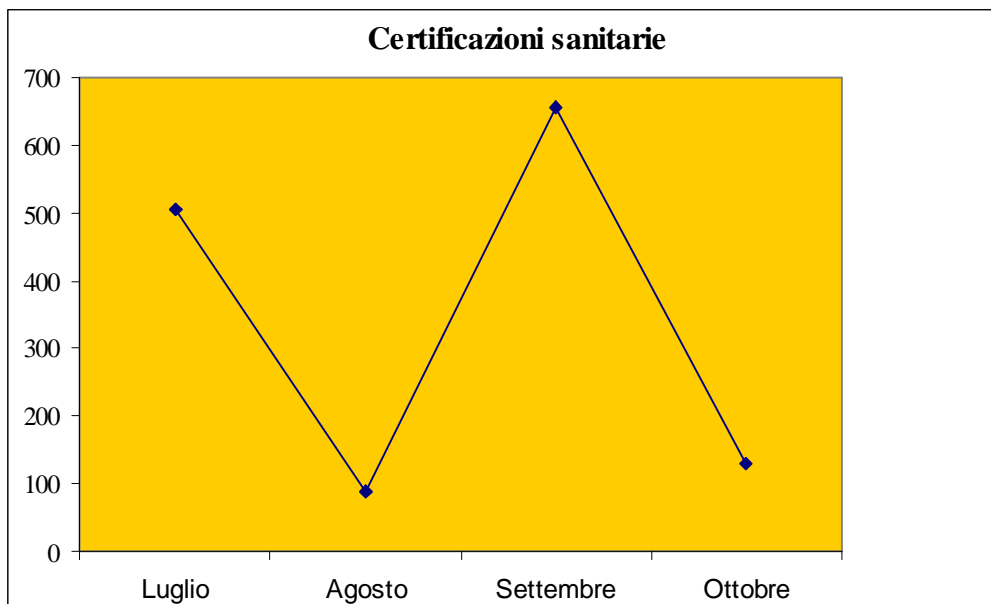
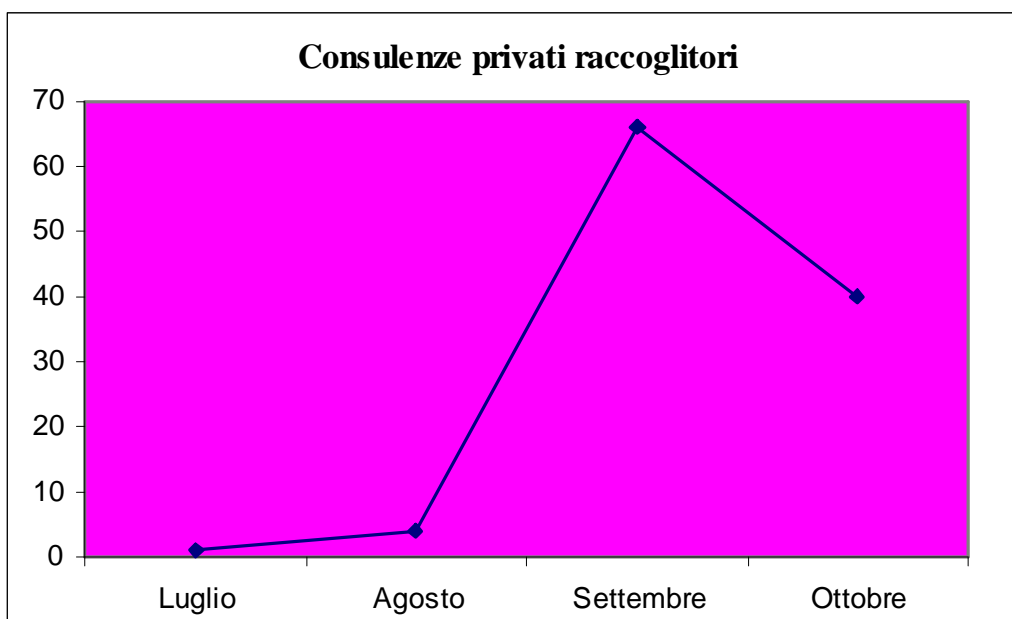


GRAFICO 2 - Anno 2005



Ai raccoglitori di funghi, che hanno richiesto consulenza micologica, a seguito dell'esame di commestibilità, sono stati rilasciati 122 riscontri di visita, sottoscritti dagli interessati a conferma dell'avvenuto controllo. I funghi giudicati non commestibili o appartenenti a specie velenose sono stati confiscati per la distruzione.

Altra attività svolta nell'anno 2005 è stata la vigilanza sul commercio dei funghi secchi o altrimenti conservati (sott'olio, surgelati, congelati ecc.), nonché il controllo sulla lavorazione e sul confezionamento dei funghi nelle imprese autorizzate (TAB. 4).

TAB.4 - Anno 2005

Tipologia attività	Indice numerico
Rivendite al dettaglio	64
Stabilimento di lavorazione e trasformazione	6
Ristorazione	18
Ditte in transito	8
Deposito	2

In totale sono state controllate 98 attività, pari al 12% delle attività commerciali censite in tutta la Provincia.

Nel corso delle attività di vigilanza, durante il periodo di raccolta dei funghi, è stato prioritario controllare alcuni esercizi di ristorazione e ditte di trasporto in transito sul nostro territorio.

Sagre

Durante le sagre ed altre manifestazioni comunali, tenutesi nella Provincia di Benevento, come a Castelpagano, Cusano Mutri, Cerreto Sannita e Pietrelcina, sono stati allestiti stand informativi per la popolazione.

INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

Un cenno particolare merita l'attività dell'Ispettorato Micologico svolta a supporto delle strutture di emergenza in occasione di presunti casi di intossicazione da funghi.

Con le principali strutture ospedaliere del capoluogo è stato stipulato un protocollo d'intesa che illustra le attività da svolgere in caso di sospetta intossicazione e che chiarisce il ruolo del micologo ed il ruolo del medico di Pronto Soccorso; al protocollo sono allegate le schede di indagine micologica e di indagine clinica. Le stesse schede sono state fornite ai Presidi Ospedalieri dell'A.S.L. nel corso di un seminario informativo.

Dati relativi ai casi di intossicazione

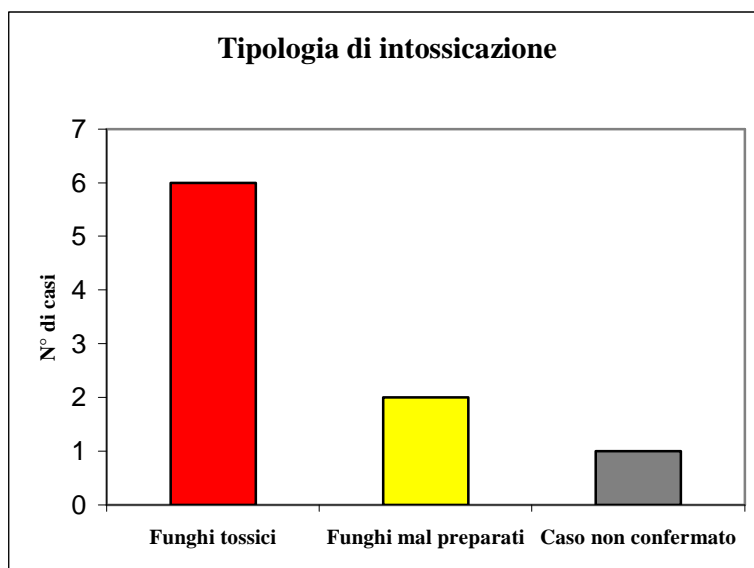
In premessa va precisato che le intossicazioni da funghi non sono soggette a notifica obbligatoria e molte forme lievi di gastroenterite, dovute all'ingestione di funghi mangerecci, consumati in quantità eccessiva o cucinati male, sfuggono alla diagnosi.

Nell'anno 2004 è stato segnalato un solo caso di sospetta intossicazione relativo ad una bambina che, giocando nel giardino di casa, aveva manipolato funghi cresciuti su un tronco di un albero.

Nell'anno 2005 sono stati richiesti 9 interventi dai Pronto Soccorso degli Ospedali della provincia di Benevento, con un totale di 27 persone intossicate.

Dei nove episodi, 6 sono stati causati dal consumo di funghi tossici e 2 da funghi che, pur essendo commestibili, hanno causato sindromi gastrointestinali in quanto consumati senza una adeguata cottura. In un sol caso non è stata possibile la determinazione delle specie fungine in quanto i funghi erano stati consumati in un ristorante fuori regione (GRAFICO 3) (TAB. 5).

GRAFICO 3



TAB. 5

Ore di latenza dal pasto	Sintomatologia	Genere/Specie fungina	Struttura di ricovero	Materiale esaminato
Circa 1 ora	Nausea, vomito, dolori addominali	<i>Omphalotus olearius</i> (fungo dell'ulivo)	Azienda Ospedaliera "Rummo"	Funghi freschi
Circa 1 ora	Vomito	<i>Omphalotus olearius</i> – Genere <i>Russula</i> Genere <i>Hebeloma</i>	Ospedale Fatebenefratelli	Funghi freschi e cotti
Circa ½ ora	Abbondante sudorazione, spossatezza, diarrea	Genere <i>Inocybe</i>	Ospedale Fatebenefratelli	Funghi freschi
Circa 5 ore	Vomito, lieve sudorazione	<i>Clitocybe nebularis</i>	Ospedale Fatebenefratelli	Funghi congelati
Circa 2 ore	Vomito, diarrea, sudorazione	<i>Agaricus</i> sez. <i>Xantodermatei</i>	P.O. "Santa Maria delle Grazie" – Cerreto Sannita	Funghi cotti e congelati
Circa 1 ora e 1/2	Sudorazione, salivazione	<i>Clitocybe</i> gruppo bianche (Sez. <i>Candicantes</i>)	P.O. "Santa Maria delle Grazie" – Cerreto Sannita	Funghi freschi
Circa 3 ore	Dolori epigastrici	<i>Armillaria mellea</i> (chiodino)	Ospedale Fatebenefratelli	Funghi cotti
Circa 5 ore	Vomito, dolori addominali	<i>Armillaria mellea</i> (riferita)	Ospedale Fatebenefratelli	Materiale fungino non disponibile
Circa 6 ore	Dolori addominali, nausea		Ospedale Fatebenefratelli	Materiale non disponibile perché il pasto è stato consumato in un ristorante fuori regione

Quasi sempre, quindi, è stato possibile l'esame macroscopico e microscopico del materiale, per la presenza di campioni dei funghi consumati, raccolti direttamente dagli intossicati o a loro regalati.

Gli intossicati erano convinti di aver consumato esclusivamente specie commestibili; in realtà all'esame macroscopico e microscopico è emersa la presenza anche di funghi tossici.

Pertanto viene da constatare come molti si cimentino nella raccolta e nel consumo dei funghi senza avere una adeguata conoscenza micologica, nella convinzione di essere degli esperti.

La causa principale degli avvelenamenti, infatti, sarebbe la frequentazione dei boschi da parte di raccoglitori "improvvisati", privi delle conoscenze di base sulla raccolta e sul consumo di funghi.

Fortunatamente in tutti i casi il quadro clinico è stato quello dell'intossicazione minore, con sintomi a prevalente localizzazione gastrointestinale. È stato possibile escludere, quindi, l'ingestione di funghi responsabili di intossicazioni maggiori quali, ad esempio, quella causata dall'*Amanita phalloides*.

In ogni caso si deve porre massima attenzione verso l'intossicato, perché non è da escludere la possibilità che vengano raccolte e consumate, insieme con funghi commestibili, anche specie molto tossiche. Spesso la contemporanea ingestione di più specie fungine può determinare complesse sintomatologie e mascherare, con sintomi assai precoci, la presenza di elementi tossici a lunga incubazione o addirittura fuorviare la diagnosi d'urgenza.

Conclusioni

Le funzioni espletate dagli Ispettori Micologi richiedono una specifica professionalità ed hanno come obiettivo generale la prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Al fine di evitare potenziali rischi per la salute, emerge la necessità di fornire conoscenze micologiche di base a chi intende avvicinarsi alla raccolta ed al consumo dei funghi: l'A.S.L., in collaborazione con gli enti interessati, darà vita ad iniziative allo scopo di sensibilizzare la popolazione.

Infine è auspicabile una maggiore interazione tra il micologo e le diverse figure professionali che vengono a contatto con il paziente, soprattutto i medici del Pronto Soccorso ma anche i medici di medicina generale ed i medici che lavorano nelle strutture di emergenza territoriale per garantire il miglior supporto possibile.

ISPETTORATO MICOLOGICO

ORARIO DI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Mattina ore 9.00 – 11.00	Chiuso	Mattina ore 9.00 – 11.00	Mattina Chiuso	Mattina ore 9.00 – 11.00
Pomeriggio ore 15.00 – 17.00			Pomeriggio ore 15.00 – 17.00	

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

(Direttore Responsabile Dott.ssa Anna Romano)

ISPETTORATO MICOLOGICO

Via P.Mascellaro – 82100- BENEVENTO

Tel.0824.308259 – Fax 0824.308386

Notiziario a cura di: Dott.ssa **Olga Landi** – Dott.ssa **Silvana Malva**

Tec. Prev. **Fiore Bove** – Tec.Prev. **Paola Maggio**

Illustrazione a cura di: **Gerardo Taranto**

Aprile 2006