

Ispettorato Micologico

Responsabile Dr. Ernesto Marra

- **Struttura Funzionale Centrale**, Via E. Altomare - Rogliano;
- **Centri Territoriali** Cosenza-Savuto e Media Valle Crati; Tirreno; Ionio e Esaro-Pollino.

Cosenza - Savuto e Media Valle Crati	Via	Tel.
Rogliano	Via E. Altomare	0984 987114 – 987121 - 987122
Tirreno	Via	Tel.
Amantea	Via Ticino, 15	0982 491280
Ionio e Esaro Pollino	Via	Tel.
Corigliano	Via Stevenson	0983 440880

Micologi	
Dott.	Ernesto Marra
Dott.ssa	Maria Paola Medaglia
Dott.ssa	Concetta Floccari
TdP	Fabio Graziano
TdP	Attilio Stefano
TdP	Salvatore Stefano

Ispettorato Micologico

LINEE GUIDA
ORGANIZZAZIONE - PROCEDURE - ACCESSO AI SERVIZI



[Accesso ai servizi](#)

- **consulenza mico-tossicologica** per le strutture ospedaliere pubbliche e private e per i medici di Medicina Generale in caso di sospetta intossicazione;
- **rilascio certificazione di commestibilità** dei funghi spontanei freschi e conservati posti in vendita;
- **consulenza gratuita sulla commestibilità dei funghi raccolti dai privati** cittadini e destinati al consumo diretto;
- **interventi di educazione e sensibilizzazione** rivolti a gruppi di popolazione per la prevenzione delle intossicazioni;
- **vigilanza e controllo dei funghi**, dalla raccolta alla commercializzazione, vendita al dettaglio, lavorazione e somministrazione nei pubblici esercizi;
- **organizzazione dei corsi e svolgimento degli esami** per il rilascio degli attestati di idoneità alla identificazione delle specie fungine per il commercio;
- **supervisione organizzativa** dei corsi e degli esami per il conseguimento dell'attestato propedeutico al rilascio del permesso di raccolta "tessera professionale";

Consulenza micotossicologica per le strutture ospedaliere

✓ **Pronta disponibilità**

Nel periodo di massime nascite fungine (1° settembre – 30 novembre) attivazione del servizio di **pronta disponibilità** dei Micologi (pomeridiana, notturna, prefestiva e festiva) in supporto alle strutture di ricovero e pronto soccorso, ai medici di medicina di base e di continuità assistenziale per la diagnosi micologica nei casi di **intossicazione da funghi**.



[Protocollo aziendale
gestione intossicazioni
da funghi](#)

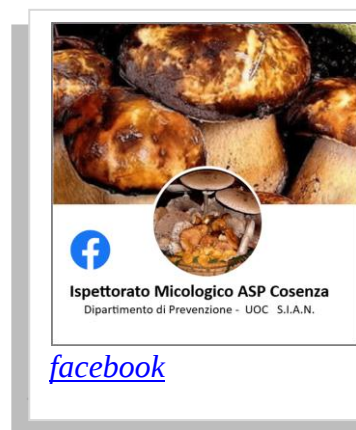


[Pronta disponibilità](#)

Consulenza gratuita
sulla commestibilità
dei funghi raccolti
dai privati cittadini e destinati
al consumo diretto.



Informazione ai
consumatori su
social network:
la [Pagina facebook](#)



[facebook](#)

Formazione dei raccoglitori e degli Operatori del Settore Alimentare

✓ **"Manuale Conoscere i funghi"**

Manuale di micologia di base, realizzato dagli autori per l'ASP di Cosenza e adottato come testo di riferimento nei corsi di formazione per raccoglitori e Operatori del Settore Alimentare (L.R. n. 30/2001). Presenta, con schede sintetiche, le specie fungine più comuni e confronta visivamente le commestibili con le tossiche e velenose mediante oltre 500 foto ad alta risoluzione. Il manuale fornisce conoscenze di micologia generale e di tutela ambientale, le norme per il commercio e le informazioni essenziali di carattere micotossicologico.



Informazione ai consumatori e ai raccoglitori

✓ **"Il consumo in sicurezza dei funghi"**

Manuale divulgativo destinato ai consumatori, raccoglitori amatoriali e chiunque acquisti o consumi funghi. Fornisce informazioni essenziali per riconoscere, raccogliere e consumare funghi in modo sicuro, prevenendo i rischi di tossicità.



✓ **"Vademecum per il consumatore"**

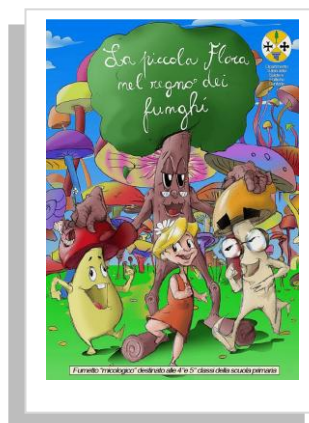
Le regole per il consumo sicuro. Come prevenire e cosa fare in caso di sospetta intossicazione da funghi. I recapiti degli Ispettorati micologici.



Educazione e sensibilizzazione nelle scuole e nei gruppi di popolazione

✓ **"La piccola Flora nel regno dei funghi"**

Fumetto "micologico" destinato alle classi 4° e 5° della scuola primaria. I principi elementari di prevenzione veicolati attraverso la piccola protagonista, Flora, alla scoperta del mondo dei funghi in un ambiente fiabesco. Distribuito anche presso gli studi medici dei Pediatri di libera scelta e nei centri vaccinali.



[Scuole](#)



[Gruppi di popolazione](#)



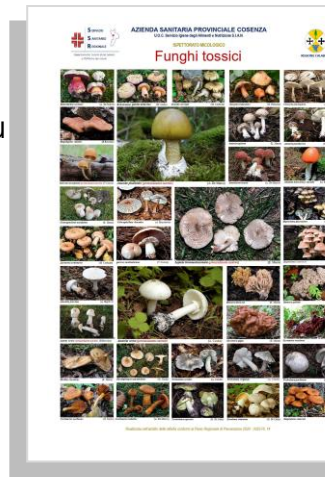
[Gruppi di popolazione](#)

Poster

I più comuni
funghi COMESTIBILI
rappresentati in habitat
con immagini ad alta
risoluzione.



I più comuni
funghi TOSSICI e le più
frequenti **specie mortali**
responsabili di gravi casi
di avvelenamento.



Campagna di informazione

Poster e flyer
distribuiti presso
gli studi medici, le
amministrazioni locali
e negli uffici pubblici.



Commercializzazione

Procedure per l'esercizio
dell'attività di vendita di
funghi epigei spontanei
freschi.



Raccolta

La norma di riferimento è
i permessi di raccolta ed
i quantitativi consentiti.



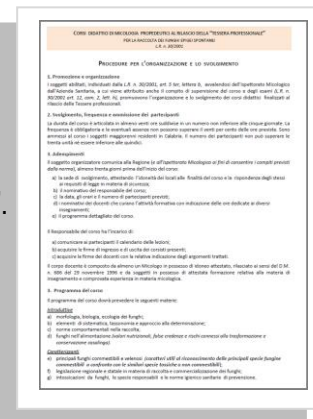
False credenze

Retaggi popolari, privi di
qualsiasi fondamento,
che rappresentano un
serio e frequente fattore
di rischio.



Corsi ed esami

Finalizzati alla formazione dei
raccoltori e al conseguimento
dell'attestato propedeutico al
rilascio del permesso regionale
di raccolta "tessera professionale".



Corsi di formazione

Convegno

La prevenzione delle
intossicazioni da funghi

