

Newsletter 6 luglio 2018



Controllo dei funghi raccolti

Raccomandazioni dell'ATS

Come ogni anno, all'approssimarsi della stagione della raccolta di funghi spontanei, l'Ispettorato Micologico dell'ATS di Bergamo attiva il servizio gratuito di certificazione della commestibilità a favore dei cittadini raccoglitori.

Le sedi di attivazione del servizio, i giorni e gli orari di apertura sono elencati nella locandina di cui al link in calce.

Si raccomanda quindi di:

- non consumare funghi se prima non sono stati controllati da un micologo o se non si è certi della loro commestibilità;
- non fidarsi dei cosiddetti "esperti";
- cuocere bene i funghi;
- non far consumare i funghi a bambini, a donne in stato di gravidanza e a persone affette da particolari patologie;
- in caso di comparsa di sintomi quali dolori addominali, vomito e diarrea o altra sintomatologia, il cittadino deve *prendere contatto tempestivamente con il medico di base o il Pronto Soccorso* dell'ospedale più vicino o il Centro Antiveleni dell'ASST Papa Giovanni XXIII di Bergamo al **numero verde 800-883300** e *portare con sé eventuali avanzi di funghi cotti, crudi o residui di pulizia dei carpori.*

[RECAPITI SERVIZIO CONTROLLO FUNGHI](#)