

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

Deliberazione n.ro	Data di Adozione
0001346	27/06/2025

OGGETTO: D.P. - Modifica e aggiornamento della Delibera n° 137 del 29.01.2021 con oggetto: istituzione dell'ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE della ASL BA previsto dall'art. 10 della Legge Regionale del 25 agosto 2003 n 12 e sue successive modifiche ed integrazioni (L.R. del 15 maggio 2006 n.14 e L.R. n.3/2012).

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N.RO 20250001466 DEL 18/06/2025


COMPOSTA COMPLESSIVAMENTE DA 10 (dieci) PAGINE

DI 2 (due) ALLEGATI SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 50 (cinquanta) PAGINE

DI 0 (zero) ALLEGATI NON SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 0 (zero) PAGINE

DI 0 (zero) DOCUMENTI ISTRUTTORI NON ALLEGATI PER UN TOTALE DI 0 (zero) PAGINE


Con la sottoscrizione in calce, i Direttori dichiarano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, della vigente sezione Anticorruzione e Trasparenza del PIAO – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

Parere della Direttrice Amministrativa	Parere della Direttrice Sanitaria
 Firmato Digitalmente il 27/06/2025 14:40 Rachele POPOLIZIO	 Firmato Digitalmente il 27/06/2025 14:42 Rosella SQUICCIARINI

Il Segretario	Il Direttore Generale
 Firmato Digitalmente il 27/06/2025 18:16 Luca TALIENTO	 Firmato Digitalmente il 27/06/2025 18:15 Luigi FRUSCIO

ATTESTAZIONE DI AVVENUTA PUBBLICAZIONE

Si attesta che il presente provvedimento viene pubblicato all'Albo pretorio *on-line* della ASL BA, ai sensi dell'art. 32, c. 1, l. 69/2009, per la durata di 30 giorni naturali, decorrenti dal **27/06/2025**

Unità Operativa Affari Generali
 L'Addetto alla Pubblicazione
 Firmato Digitalmente il 27/06/2025 18:17

Luca TALIENTO



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente è conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

OGGETTO	D.P. - Modifica e aggiornamento della Delibera n° 137 del 29.01.2021 con oggetto: istituzione dell'ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE della ASL BA previsto dall'art. 10 della Legge Regionale del 25 agosto 2003 n 12 e sue successive modifiche ed integrazioni (L.R. del 15 maggio 2006 n.14 e L.R. n.3/2012).
----------------	--

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la deliberazione del Direttore Generale n. 329 del 17/02/2025, con l'assistenza del Segretario, sulla base della proposta formulata dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione, che ne attesta la regolarità formale del procedimento ed il rispetto della legittimità, considera e determina quanto segue:

Preso atto che:

- alcuni componenti dell'Ispettorato sono andati in quiescenza per limite di età lavorativa;
- nell'anno 2022 i Tecnici della Prevenzione **Dott. Francesco PONTRANDOLFO del SIAN Area Metropolitana, Dott. Rocco IPPEDICO del SIAN Area Nord e il Dott. Michele PAPPAGALLO del SIAN Area Nord**, e nell'anno 2024 il Dirigente Medico **Dott.ssa Nicoletta FAVUZZI**, i Tecnici della Prevenzione **Dott. Giovanni D'ACCOLTI e Dott.ssa Elisabetta IMPEDOVO** in servizio presso il SIAN Area Sud, hanno completato l'iter formativo presso la scuola di formazione per Micologi di Trento e, all'esito dell'istruttoria sono risultati idonei e iscritti nel registro nazionale per micologi, per l'abilitazione e iscrizione all'albo nazionale per micologi ai sensi del Decreto Ministeriale n. 686/96, e tutti rientreranno a far parte dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale della ASL BARI;
- con nota prot. 38682/2023 dell'8.05.2023 è stato attivato l'istituto della pronta reperibilità micologica in ambito provinciale con la partecipazione dei Micologi della ASL Bari iscritti all'Albo Nazionale dei Micologi come previsto dal comma 3 dell'art. 6 del D.M. Sanità del 29/11/1996 n. 686;
- che è in fase di completamento l'allestimento del Laboratorio di Microscopia Micologica ubicato in Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti s.n. (Poliambulatorio Sammichele di Bari);

considerata la necessità di ampliare le competenze dell'Istituto CCM, verificato che nel Dipartimento di Prevenzione della ASL BA, sono presenti altri quattro Micologi che prestano servizio al di fuori dei SIAN, tutti abilitati e in possesso del titolo di Micologo ai sensi del Decreto Ministeriale n. 686/96;

ritenuto di proporre la nuova distribuzione dei Micologi presso le sedi dei Centri di Controllo Micologico come di seguito viene riportata:

- **Centro di Controllo Micologico "Area Nord" che avrà due sedi:**

- ✓ una presso l'ufficio SIAN Area Nord di Altamura, Piazza De Napoli n° 6 con il Dott. BERLOCO Pasquale, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2030 dell'Albo Nazionale Micologi, con il Dott. MININNI Lorenzo, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2050 dell'Albo Nazionale Micologi il Dott. IPPEDICO Rocco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3370 dell'Albo Nazionale Micologi;

- ✓ una presso l'ufficio SIAN di Molfetta, Via De Chirico n°23 con e con il Dott. PAPPAGALLO Michele, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3383 dell'Albo Nazionale Micologi;

- **Centro di Controllo Micologico "Area Metropolitana" che avrà due sedi,**

- ✓ presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari, Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano con il seguente personale con il Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, referente Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

- ✓ una presso l'ufficio SIAN Area Metropolitana di Bari, Piazza Chiurlia n° 21 con il Dott. Francesco PONTRANDOLFO, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3387 dell'Albo Nazionale Micologi;

- **Centro di Controllo Micologico del Dipartimento di Prevenzione e dell'Area Sud che avrà due sedi:**

- ✓ presso il SIAN Area Sud di Putignano, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, Putignano con il Dott. MANZARI Luciano, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2099 dell'Albo Nazionale Micologie e con il Dott. IPPOLITO Marco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2230 dell'Albo Nazionale Micologi;

- ✓ presso la sede del Laboratorio di Microscopia di Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari) con il seguente personale con il Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, Referente Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

di specificare che Le attività relative al funzionamento dell'Ispettorato Micologico

Dipartimentale, saranno svolte dal personale sopra riportato presso le rispettive sedi distaccate dei CCM, in ottemperanza all'allegato A "indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato Micologico" e all'allegato n.ro B "organizzazione e procedure dell'Ispettorato Micologico" PROC1/MICOLOGIA/SIAN 2025, aggiornati a maggio 2025, entrambi pubblicati come documenti allegati al presente provvedimento;

Visto il Piano Regionale Integrato dei Controlli in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale norma l'attività dei CCM prevedendo risorse umane e strutturali, il **Dott. Francesco VINO**, Coordinatore dei SIAN ASL BA, **nominato con D.D.G. n.ro 137 del 29.01.2021 Responsabile dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale**, per lo svolgimento delle attività, si avvarrà di uno staff scientifico-organizzativo costituito da personale medico, tecnico e amministrativo, che dovrà garantire il rispetto delle procedure su tutto il territorio della ASL BA;

Lo staff scientifico-organizzativo, oltre al Responsabile dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale sarà costituito dalle seguenti componenti:

- Dott.ssa Caterina Spinelli Dirigente Medico SIAN, organizzazione e attività formativa;
 - Dott. Francesco Avella, Dirigente Medico SIAN, attività formativa;
 - Dott. Francesco Coletta, Dirigente Medico SIAN, attività formativa;
 - Dott.ssa Nicoletta Favuzzi, Dirigente Medico SIAN, formazione organizzazione, rapporti con l'Autorità Competente Regionale, attività formativa;
 - Dott. Vito Ferrara, Micologo e Tecnico della Prevenzione, referente tecnico scientifico, referente dei T.d.P. micologi, controlli ufficiale formazione micologica;
 - Dott. Fabrizio Siciliani e Sig.ra Fonte Maria Magistà, segreteria e supporto amministrativo;
- **di proporre** di stabilire che le attività relative al funzionamento dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, saranno svolte dal personale sopra riportato presso le rispettive sedi distaccate dei CCM, in ottemperanza all'allegato A "indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato Micologico" e all'allegato n.ro B "organizzazione e procedure dell'Ispettorato Micologico" PROC1/MICOLOGIA/SIAN 2025, aggiornati a maggio 2025;

- **di proporre di stabilire** che per la formazione obbligatoria (corsi di aggiornamento ect, e relative spese accessorie) dei componenti dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale della ASL BARI e, per l'acquisto/noleggio della strumentazione necessaria al suo funzionamento, l'impegno di spesa troverà copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;
- **di proporre** che per le attività di formazione e i relativi compensi dello Staff dell'Ispettorato Micologico si farà riferimento al tariffario regionale delle prestazioni rese, nell'interesse di terzi richiedenti, dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL in materia di igiene e sanità pubblica, sicurezza alimentare, sicurezza del lavoro e sanità veterinaria pubblicato nel BURP n. 149 del 27.09.2011 con D.D.G. n. 1984 del 13.09.2011, che prevede al punto 3."Note generali per l'individuazione dei compensi e per la lettura del tariffario, maggiorazioni e rimborsi" e nello specifico per l'attività di formazione di quanto riportato dalla lettera E) "Compensi per attività di formazione", tale impegno di spesa trova copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;
- **di proporre** di dare continuità all'Istituto della Pronta Disponibilità Micologica istituita con nota prot. 38682/2023 dell'8.05.2023 con la partecipazione dei Micologi della ASL Bari iscritti all'Albo Nazionale dei Micologi come previsto dal comma 3 dell'art. 6 del D.M. Sanità del 29/11/1996 n. 686;
- **di proporre** di stabilire e autorizzare con il presente atto che, per i componenti della segreteria che forniscono supporto amministrativo e funzioni di segreteria per l'espletamento delle attività dello staff scientifico dell'Ispettorato Micologico, saranno disposte 100 ore di straordinario nell'arco dell'anno solare, oppure sarà predisposto un Progetto/Piano mirato sempre di 100 ore da liquidare con le relative quote di riferimento; tale impegno di spesa troverà copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;

- **di proporre** di completare l'allestimento del Laboratorio di Microscopia Micologica ubicato in Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari);

DELIBERA

Assunto quanto in premessa e per i motivi espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e approvare:

- di modificare e di aggiornare la Deliberazione del Direttore Generale della ASL BA n° 137 del 29 gennaio 2021 con la quale è stato istituito l'ISPETTORATO MICOLOGICO della ASL BA, come previsto dall'art. 10 della Legge Regionale del 25 agosto 2003 n 12 e sue successive modifiche ed integrazioni (L.R. del 15 maggio 2006 n.14 e L.R. n.3/2012);

- che in funzione delle caratteristiche territoriali della ASL BA, il Centro di Controllo Micologico Dipartimentale Pubblico (Ispettorato Micologico), ha sede presso gli uffici del SIAN Area Sud, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, Putignano, avrà altre sedi distaccate, una presso il Laboratorio di Microscopia di Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari); due presso gli uffici SIAN dell'Area Nord, di cui una in Altamura alla Piazza De Napoli n° 6 e l'altra in Molfetta alla Via De Chirico n°23, due presso l'AREA METRO, una presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari, Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano e una presso il SIAN area Metro, in piazza Chiurlia 21;

- di confermare la Responsabilità/Direzione del Centro di Controllo Micologico Dipartimentale della A.S.L. BA al Dott. Francesco VINO, Coordinatore dei SIAN ASL BA, che per lo svolgimento delle attività dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, si avvarrà dello staff scientifico – organizzativo di seguito riportato:

- Dott.ssa Caterina Spinelli Dirigente Medico SIAN organizzazione e attività formativa;
- Dott. Francesco Avella, Dirigente Medico SIAN, attività formativa;
- Dott. Francesco Coletta, Dirigente Medico SIAN, attività formativa;
- Dott.ssa Nicoletta Favuzzi, Dirigente Medico SIAN, formazione organizzazione, rapporti con l'Autorità Competente Regionale, attività formativa;

- Dott. Vito Ferrara, micologo e Tecnico della Prevenzione, referente tecnico scientifico, referente dei T.d.P. Micologi, controlli ufficiali, formazione micologica;
- Dott. Fabrizio Siciliani e Sig.ra Fonte Maria Magistà, segreteria e supporto amministrativo;

di assegnare al Centro di Controllo Micologico Dipartimentale, per l'espletamento delle mansioni proprie di "Micologo", i micologi dipendenti della ASL BA in possesso della prevista abilitazione ai sensi del Decreto 686/96, iscritti all'Albo Nazionale e Regionale dei Micologi, individuati ed assegnati come di seguito:

- **Centro di Controllo Micologico "Area Nord" che avrà due sedi:**
 - ✓ una presso l'ufficio SIAN Area Nord di Altamura, Piazza De Napoli n° 6 con il Dott. BERLOCO Pasquale, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2030 dell'Albo Nazionale Micologi, con il Dott. MININNI Lorenzo, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2050 dell'Albo Nazionale Micologi e con il Dott. IPPEDICO Rocco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3370 dell'Albo Nazionale Micologi;
 - ✓ una presso l'ufficio SIAN di Molfetta, Via De Chirico n°23 e con il Dott. PAPPAGALLO Michele, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3383 dell'Albo Nazionale Micologi;
- **Centro di Controllo Micologico "Area Metropolitana" che avrà due sedi,**
 - ✓ presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari, Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano con il seguente personale con il Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, referente Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;
 - ✓ una presso l'ufficio SIAN Area Metropolitana di Bari, Piazza Chiurlia n° 21 con il Dott. Francesco PONTRANDOLFO, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3387 dell'Albo Nazionale Micologi;
- **Centro di Controllo Micologico del Dipartimento di Prevenzione e dell'Area Sud che avrà due sedi:**
 - ✓ presso il SIAN Area Sud di Putignano, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, Putignano con il Dott. MANZARI Luciano, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2099 dell'Albo Nazionale Micologie e con il Dott. IPPOLITO Marco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2230 dell'Albo Nazionale Micologi;
 - ✓ presso la sede del Laboratorio di Microscopia di Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari) con il seguente personale con il Dott.

FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, Referente Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

- **di stabilire** che le attività relative al funzionamento dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, saranno svolte dal personale sopra riportato presso le rispettive sedi distaccate dei CCM, in ottemperanza all'allegato A "indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato Micologico" e all'allegato n.ro B "organizzazione e procedure dell'Ispettorato Micologico" PROC1/MICOLOGIA/SIAN 2025, aggiornati a maggio 2025, entrambi pubblicati come documenti allegati al presente provvedimento;

- **di stabilire** che per la formazione obbligatoria (corsi di aggiornamento ect, e relative spese accessorie) dei componenti dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale della ASL BARI e, per l'acquisto/noleggio della strumentazione necessaria al suo funzionamento, l'impegno di spesa troverà copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;

- **di stabilire** che per le attività di formazione e i relativi compensi dello Staff dell'Ispettorato Micologico si farà riferimento al tariffario regionale delle prestazioni rese, nell'interesse di terzi richiedenti, dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL in materia di igiene e sanità pubblica, sicurezza alimentare, sicurezza del lavoro e sanità veterinaria pubblicato nel BURP n. 149 del 27.09.2011 con D.D.G. n. 1984 del 13.09.2011, che prevede al punto 3."Note generali per l'individuazione dei compensi e per la lettura del tariffario, maggiorazioni e rimborsi" e nello specifico per l'attività di formazione di quanto riportato dalla lettera E) "Compensi per attività di formazione", tale impegno di spesa trova copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;

- **di dare** continuità all'Istituto della Pronta Disponibilità Micologica istituita con nota prot. 38682/2023 dell'8.05.2023 con la partecipazione dei Micologi della ASL Bari iscritti all'Albo Nazionale dei Micologi come previsto dal comma 3 dell'art. 6 del D.M. Sanità del 29/11/1996 n. 686;

- **di stabilire** e autorizzare con il presente atto che, per i componenti della segreteria che forniscono supporto amministrativo e funzioni di segreteria per l'espletamento delle attività

dello staff scientifico dell'Ispettorato Micologico, saranno disposte 100 ore di straordinario nell'arco dell'anno solare, oppure sarà predisposto un Progetto/Piano mirato sempre di 100 ore da liquidare con le relative quote di riferimento; tale impegno di spesa troverà copertura nei fondi costituiti e alimentati con vincolo di destinazione ai Servizi del Dipartimento del Dipartimento di Prevenzione ASL BA che rivengono dalle somme riscosse dall'applicazione del D. Lgs 32/2021;

- **di completare** l'allestimento del Laboratorio di Microscopia Micologica ubicato in Sammichele di Bari alla via Michelangelo Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari);

- **di disporre** la trasmissione del presente provvedimento a cura del Dipartimento di Prevenzione al Dipartimento Promozione della Salute e del Benessere Animale della Regione Puglia;

- **di dare** atto che per eventuali correzioni di errori materiali, si procederà a rettifica con Determina Dirigenziale;

- **di dare** immediata esecutività al presente provvedimento;

- **di dare** atto, altresì, che tutti i firmatari del presente atto attestano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, L. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, ai sensi del vigente codice di comportamento aziendale (DDG n. 470/2022) e art. 1, c. 9, lett. e), L. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale nella sezione Anticorruzione e Trasparenza del vigente PIAO – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, d. lgs. 165/2001.

-

Allegato A

Ultimo aggiornato: Maggio 2025

INDIRIZZI OPERATIVI PER LA GESTIONE DELL'ISPEZZORATO MICOLOGICO DELLA A.S.L. BA

Le linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) emanate con D.M. 16/10/1998 prevedono che al suo interno, in linea con le normative specifiche sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei, sia organizzato un Centro di Controllo Micologico (o Ispettorato Micologico) operativo nel campo della prevenzione delle intossicazioni da funghi.

FUNZIONI DELL'ISPEZZORATO MICOLOGICO

- A. Certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei;
- B. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio;
- C. Verifica dell'idoneità dei venditori al riconoscimento delle specie fungine destinate alla commercializzazione;
- D. Certificazione della commestibilità con determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori;
- E. Consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
- F. Informazione ed educazione sanitaria rivolta alla popolazione e a gruppi di interesse;
- G. Studio, formazione ed aggiornamento del personale dell'Ispettorato micologico.

A. Certificazione per la vendita, la preparazione e la somministrazione dei funghi epigei freschi spontanei.

1. Rilascio di certificazione per la commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei.

La vendita dei funghi epigei freschi spontanei e/o di funghi secchi sfusi del genere *Boletus*, è soggetta alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da parte di Operatori del Settore Alimentare in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate (dopo aver frequentato il corso organizzato dal Centro di Controllo Micologico della ASL BA) e che dimostrano di possedere adeguata conoscenza dei rischi connessi al consumo di funghi.

Alla vendita dei funghi freschi spontanei può essere adibito un preposto in possesso dell'idoneità; in questo caso alla SCIA dovrà essere indicato il nome del preposto unendone il certificato di idoneità alla vendita. In ogni caso l'azienda deve documentare, nel proprio piano di autocontrollo, le procedure per il controllo effettuato prima della vendita.

Inoltre nel caso in cui un OSA risulti già essere autorizzato (DIA o SCIA per il commercio al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche) e voglia aggiungere la vendita di funghi freschi epigei spontanei e/o secchi sfusi, dovrà inviare domanda al competente S.U.A.P., corredata dall'attestato d'idoneità rilasciato dal Comune dei soggetti abilitati o dei preposti alla vendita; qualora si tratti esclusivamente di cambio od aggiunta dei soggetti abilitati o preposti alla vendita si dovrà anche in questo caso

dare comunicazione al competente S.U.A.P a vendita dei funghi epigei freschi spontanei e dei funghi secchi sfusi del genere Boletus può effettuarsi in sede fissa o su aree pubbliche su postazione assegnata dal Comune; è vietata la forma itinerante.

2. Certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio.

La vendita dei funghi epigei freschi spontanei è consentita solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi della ASL BA o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti. Per il territorio regionale l'autorizzazione alla certificazione come micologi privati avviene mediante il rilascio di un nulla osta da parte dell'ASL (SIAN) all'impresa.

Allo scopo di garantire la certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita, l'Ispettorato Micologico stabilisce giorni, orari e sedi per il controllo e la certificazione, in relazione alle esigenze del proprio territorio, la prestazione è soggetta al pagamento dei diritti sanitari stabiliti dal tariffario regionale in vigore.

La certificazione di commestibilità si riferisce esclusivamente alla merce presentata al controllo, secondo le seguenti modalità:

- i funghi devono essere presentati in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione, genere (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- i funghi presentati devono appartenere ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s.m.i., integrato con le specie di cui alla Legge Regionale 25.8.2003, n.12 e s.m.i.;

il micologo dovrà:

- compilare e apporre sul contenitore, un certificato che attesti il controllo sanitario, datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, conservandone la matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere riportata la dicitura "*da consumare ben cotti*"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi della commercializzazione;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti ad altre specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento;
- ritirare e distruggere l'intero collo contenente funghi appartenenti a specie tossiche mortali.

L'attività di certificazione dell'Ispettorato micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata.

La responsabilità del micologo certificatore cessa al momento della consegna dei colli certificati al possessore della partita.

3. Preparazione e somministrazione dei funghi epigei freschi spontanei.

Gli OSA che svolgono l'attività di preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei per la somministrazione, dovranno utilizzare esclusivamente funghi derivanti da fornitori, commercianti o aziende agricole in possesso dell'autorizzazione alla vendita di funghi spontanei rilasciata dal Sindaco e registrati con SCIA sanitaria; detti funghi devono risultare certificati da micologi secondo le modalità sopra riportate ed appartenenti alle specie indicate nel DPR 376/1995 e s.m.i. e nella Legge Regionale 25.8.2003, n.12 e s.m.i.;

Gli OSA che intendono utilizzare funghi epigei freschi spontanei raccolti in proprio, ai fini della preparazione e somministrazione di alimenti nel proprio esercizio (anche solo occasionalmente), devono risultare in possesso dell'idoneità al riconoscimento delle specie fungine come indicato al precedente punto 1.

I funghi raccolti per la preparazione di alimenti e per la loro somministrazione necessitano altresì della certificazione di avvenuto controllo (art. 3 DPR 376/1995 e s.m.i.). Essi sono soggetti alla segnalazione certificata di inizio attività come riportato al punto 1 del presente paragrafo relativo alla vendita dei funghi epigei freschi spontanei.

Nello specifico se l'OSA risulta già registrato con DIA o SCIA (ristorazione pubblica, ristorazione collettiva, laboratori con annessa o correlata vendita) e voglia aggiungere la preparazione e somministrazione di funghi freschi epigei spontanei procurati in proprio (raccolti o acquistati da privati), dovrà inviare comunicazione al competente S.U.A.P., corredato all'attestato d'idoneità rilasciato dal Comune dei soggetti abilitati o dei preposti alla vendita; qualora si tratti esclusivamente di cambio od aggiunta dei soggetti abilitati o preposti.

L'OSA deve prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione ed il trattamento del prodotto.

B. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio

Il controllo ufficiale si attua mediante le seguenti attività:

1) Controllo e vigilanza sulla produzione, commercializzazione, lavorazione, somministrazione, confezionamento, vendita dei funghi freschi e conservati.

L'attività di controllo ufficiale del micologo consiste nel:

- verificare che l'O.S.A. che commercializza funghi freschi epigei spontanei (compresa la preparazione e la somministrazione) sia in possesso dei requisiti previsti; controllare che i funghi siano regolarmente certificati;
- controllare la commestibilità dei funghi in vendita.

Si ricorda che, ai sensi dell'articolo 3 del D.P.R. 376/95, le modalità di certificazione possono essere diverse da Regione a Regione, poiché la legge prevede che debbano essere stabilite dalle singole autorità regionali.

Pertanto sul territorio regionale possono essere liberamente commercializzati ed utilizzati per preparazione e somministrazione funghi epigei freschi spontanei, anche se certificati con modalità diverse da quelle stabilite in Puglia; in tali casi, oltre ad effettuare i dovuti controlli sui funghi, si raccomanda di verificare che la certificazione sia conforme alle disposizioni emanate dalla regione in cui è stata effettuata.

Si fa presente che l'unità di vendita di funghi epigei freschi spontanei preincartata presso il punto di vendita al dettaglio e destinata come tale al consumatore finale, oltre all'etichettatura prevista dal D.Lgs 109/92 e s.m.i e del Regolamento UE 1169/2011, dovrà riportare sui singoli incarti indicazioni che permettano di rintracciare in modo inequivocabile la certificazione originale di avvenuto controllo da parte del micologo. Tale regola vale anche per le unità di vendita confezionate, destinate come tali al consumatore finale.

2) Consulenza del micologo dell'ASL agli uffici periferici del Ministero della Salute per lo sdoganamento dei funghi importati sotto vincolo sanitario.

Il controllo alla dogana viene effettuato in seguito alla richiesta degli Uffici periferici del Ministero della Salute che predispongono preliminarmente il vincolo sanitario per poter svolgere il controllo mirato della merce.

Nel caso di partite di funghi secchi, congelati, in salamoia, provenienti da paesi terzi, la verifica è generalmente finalizzata all'identificazione della o delle specie fungine. La consulenza viene effettuata secondo le indicazioni riportate nell'Allegato 4.

Questo tipo di intervento rientra tra le prestazioni richieste nell'interesse di privati e viene erogato con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali per tale tipo di prestazione (vedasi tariffario regionale).

C. Determinazione delle specie fungine presentate da privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori.

La consulenza prevede la determinazione delle specie fungine senza scopi di commercio per il riconoscimento delle specie commestibili. Questa attività è gratuita. Il controllo dei funghi raccolti da privati cittadini assume un fondamentale valore strategico di prevenzione delle patologie correlate al consumo di funghi. La ASL BA dovrà potenziare questa specifica ed importante funzione, favorendo l'accesso ai privati, distrettualizzando il più possibile i punti di controllo e assicurando una adeguata frequenza del servizio.

A tal fine l'Ispettorato Micologico stabilisce giorni, orari e sedi.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata presso enti pubblici e altri punti di contatto con il pubblico (ad es. comuni, scuole, ospedali, poliambulatori, medici di base, stampa locale, ecc...), mediante apposito materiale informativo e informatico.

Il micologo dell'Ispettorato micologico nel corso della certificazione di commestibilità dei funghi dovrà:

- compilare una scheda denominata "Riconoscimento di commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei conferiti da privati". Tale scheda dovrà essere firmata dal micologo e dal richiedente per presa visione;

- restituire per il consumo solamente esemplari fungini appartenenti a specie considerate commestibili. Per le specie fungine che richiedono preventivamente al consumo una adeguata cottura, sarà necessario riportare in modo esplicito sulla scheda di cui al punto precedente tale raccomandazione;
- trattenere e distruggere i funghi che saranno riconosciuti velenosi, non commestibili, non determinabili e alterati; qualora il richiedente intenda comunque mantenere il possesso di tali funghi (nonostante il giudizio di tossicità o di non commestibilità o di non determinabilità), dovrà essere riportato nella scheda. Non potranno comunque in nessun caso essere restituiti al raccoglitore i funghi riconosciuti come tossici mortali;
- precisare al richiedente che il giudizio di commestibilità è valido solamente per i funghi presentati e non per altri funghi che lo stesso utente ha ommesso di far controllare. Nel caso in cui il richiedente affermi che quanto presentato all'ispezione è solamente un campione di quanto in suo possesso, dovrà essere invitato a portare tutto il raccolto per la verifica, facendo rilevare il fatto nella scheda di determinazione.
- I funghi presentati al controllo dovranno essere preferibilmente:
 - contenuti in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori);
 - freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al loro riconoscimento);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- sufficientemente sviluppati da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento della specie;
- in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fradici, non eccessivamente maturi).

I funghi provenienti da aree sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche o ammassi di rifiuti vari, sponde di corsi d'acqua inquinati, terreni concimati, parchi e giardini cittadini, vicinanza a strade ad intenso traffico veicolare o a stabilimenti industriali, aree cimiteriali, frutteti trattati con presidi sanitari), anche se appartenenti a specie commestibili, verranno considerati non commestibili e quindi trattenuti e distrutti, a causa del rischio di accumulo di sostanze tossiche e nocive.

Qualora il micologo non fosse in grado di determinare con certezza un esemplare fungino, tale esemplare sarà dichiarato non commestibile in quanto non identificato.

D. Consulenza ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere in occasione di sospetta intossicazione da funghi.

In occasione di sospetta intossicazione da funghi, i micologi dell'Ispettorato micologico danno il supporto di competenza al personale medico ospedaliero, procedendo al riconoscimento a secondo dei casi della specie/sezione/genere del fungo che ha causato la presunta intossicazione.

Per il riconoscimento sarà necessario ricordare l'esame del materiale osservato con informazioni sia di tipo ecologico sull'habitat di provenienza del fungo, sia tossicologico considerando i sintomi lamentati e il tempo trascorso dall'ingestione dei funghi, risultanti dall'anamnesi raccolta dal medico. In ogni caso l'ispettore micologo rilascerà alla struttura/medico richiedente, nel corso della consulenza micologica, solo il referto micologico.

L'ispettore micologo dovrà:

- ✓ acquisire dal personale medico le informazioni relative al caso clinico, compilando una apposita scheda di riscontro riguardante l'intervento effettuato sul caso di sospetta intossicazioni da funghi;

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email ispettoratomicologico@asl.bari.it

- ✓ esaminare il materiale disponibile: funghi interi, frammenti di funghi, resti di pulizia di funghi, avanzi di cibo, funghi conservati della stessa raccolta dei funghi consumati; qualora, a causa delle condizioni del materiale disponibile il micologo non abbia la possibilità di effettuare l'identificazione della specie fungina con l'esame macroscopico, egli dovrà indicarlo nell'apposita scheda di cui agli Allegati 9 e 9 bis, specificando la problematica riscontrata nel materiale a sua disposizione;
- ✓ raccogliere e conservare i residui di funghi utili per le eventuali indagini microscopiche e/o macrochimiche che potranno essere svolte da micologi appositamente formati. Nel corso dell'esecuzione di tali indagini il micologo potrà utilizzare la "Scheda di Analisi micologica" come foglio di lavoro, ove riportare i rilievi effettuati sul campione e le caratteristiche salienti per l'identificazione della/e specie fungine. Detto foglio di lavoro verrà conservato in archivio allegato al fascicolo dell'intossicazione e alla copia del referto micologico;
- ✓ attivare, ove necessario, eventuali ispezioni coinvolgendo il Dipartimento di Prevenzione/Servizio di competenza, presso gli esercizi interessati al caso (ingrosso, dettaglio, ristoranti ecc.), qualora i funghi provengano dal circuito commerciale;
- ✓ effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica;
- ✓ accertare l'eventuale coinvolgimento di terzi;
- ✓ conservare il materiale analizzato per almeno 12 mesi dall'evento.

Per garantire la consulenza micologica per gli ospedali in tutte le fasce orarie (diurne, notturne, festive) potranno essere predisposte apposite modalità di pronta disponibilità anche a livello interaziendale.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata alle strutture sanitarie interessate attraverso le Direzioni Sanitarie dei Presidi Ospedalieri informando del tipo di servizio svolto e comunicando i recapiti e le modalità per l'attivazione del micologo.

E. Informazione ed educazione sanitaria alla popolazione e a gruppi di interesse

Il SIAN, attraverso l'Ispettorato micologico dovrà programmare attività come di seguito specificato:

- informazione alla popolazione sulle modalità previste dalla vigente normativa per la commercializzazione dei funghi, per la raccolta e conservazione dei funghi attraverso incontri e/o materiale informativo;
- interventi rivolti alla popolazione (anche in collaborazione con la scuola) sui rischi derivanti da un consumo non consapevole di funghi e sulle modalità principali di prevenzione, tramite incontri informativi o mostre micologiche.

F. Studio, formazione ed aggiornamento del personale dell'Ispettorato micologico

La complessità della materia, il suo continuo evolversi, la necessità di riuscire a determinare le specie fungine con precisione, presuppone che il personale del Ispettorato micologico sia adeguatamente formato e aggiornato.

La formazione di base per l'ottenimento dell'attestato di micologo si attua con la frequenza ai corsi di cui al D.M. 29/11/96 n° 686.

L'aggiornamento del personale in possesso dell'attestato di micologo ed operante presso l'Ispettorato micologico deve essere effettuato con la partecipazione a corsi di aggiornamento e/o specializzazione.

E' importante che i micologi possano fruire di occasioni di aggiornamento in modo continuativo. Sarà necessario pertanto pianificare dei percorsi di aggiornamento che prevedano la partecipazione ad iniziative formative organizzate da regioni, aziende sanitarie, associazioni micologiche o altri enti di provata competenza scientifica (almeno due giornate l'anno).

L'aggiornamento permanente viene garantito attraverso attività di studio che l'Ispettorato micologico dovrà condurre in proprio sia dal punto di vista pratico (riconoscimento di specie) sia teorico.

A tal fine l'Ispettorato micologico dovrà essere dotato di sufficiente materiale bibliografico aggiornato, di strumenti di consultazione anche informatica, e di attrezzature scientifiche necessarie. Dovranno essere consentiti momenti di studio, sia teorico che pratico, individuale e collettivo, privilegiando la raccolta in ambiente di specie fungine da determinare.

RISORSE DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'Ispettorato micologico dovrà essere dotato di risorse:

- ⌘ umane;
- ⌘ strutturali (locali ed attrezzature).

Risorse umane

L'Ispettorato micologico è dotato di sufficiente personale per garantire le funzioni proprie. Il personale addetto allo svolgimento delle funzioni precedentemente indicate dovrà essere in possesso dell'attestato di micologo di cui al D.M. 29/11/96 n° 686. In caso di carenza di ispettori micologi rispetto alle esigenze del territorio, dovranno essere attivate forme di collaborazione (ad es. convenzione) con altre ASL ed eventualmente con micologi liberi professionisti iscritti nel Registro Nazionale dei Micologi.

Il Dott. Francesco VINO, Dirigente S.I.A.N Area Nord e Coordinatore dei S.I.A.N. della ASL BA è il Responsabile dell'Ispettorato micologico con funzione di organizzazione/programmazione/ coordinamento.

Le attività di segreteria sono assicurate dal personale amministrativo del Dipartimento di Prevenzione inseriti nella Delibera di variazione dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale della ASL BARI.

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email: ispettoratomicologico@asl.bari.it

Risorse strutturali

L'Ispettorato micologico deve essere dotato di sufficienti locali per ospitarne le attività, in particolare di un locale dove procedere al riconoscimento e alla certificazione dei funghi anche non esclusivamente dedicato.

Le normali attrezzature di cui è opportuno che l'Ispettorato sia dotato sono:

- ⌘ attrezzatura di base da utilizzare nel corso del riconoscimento dei funghi e reagenti per le reazioni macrochimiche;
- ⌘ microscopio ottico dotato di obiettivi con ingrandimenti da 10x, 40x, 100x con dotazione di reagenti e coloranti, vetrini per le analisi microscopiche;
- ⌘ materiale bibliografico ed iconografico aggiornato;
- ⌘ materiale di consumo quale materiale di segreteria, modulistica;
- ⌘ attrezzature informatiche, attrezzature per la comunicazione e la didattica anche non esclusivamente dedicate;
- ⌘ un frigorifero/congelatore per la conservazione di campioni fungini.

E' in fase di allestimento il Laboratorio di Microscopia della ASL BARI presso i locali siti in Sammichele di Bari alla via Buonarroti (Poliambulatorio Sammichele di Bari).

COSTITUZIONE DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'Ispettorato micologico Dipartimentale è costituito formalmente con Delibera del Direttore Generale dell'ASL n. 137 del 29.01.2021, con il dettaglio della sua funzione, della sua organizzazione e gestione e del personale appartenente.

Il territorio è suddiviso in tre macroaree, Area Nord, Area Metropolitana e Area Sud, in modo che l'assetto organizzativo consente di garantire, in modo uniforme e sull'intero territorio provinciale, le prestazioni e le attività previste dalla vigente normativa e dai presenti indirizzi operativi. Inoltre, considerato che nella ASL BA gli Ispettori Micologi non afferiscono tutti al SIAN e che vi è la presenza di altri Micologi operanti nei diversi Servizi del Dipartimento, in via eccezionale, per poter assicurare quanto previsto dalle vigenti normative e dai presenti indirizzi operativi, tutti i Micologi fanno parte dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale.

Il personale è stato aggiornato nella delibera di variazione di quella di istituzione dell'ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE della ASL BARI n. 137 del 21.01.2021 nella quale sono stati confermati:

- il Responsabile/ Coordinatore dell'Ispettorato, Dott. Francesco Vino, Dirigente S.I.A.N Area Nord e Coordinatore dei S.I.A.N. della ASL BA;
- il Responsabile Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale Dott. Vito Ferrara, Tecnico della Prevenzione e Micologo
- i Micologi in servizio presso l'Ispettorato, compresi quelli registrati nel 2024 al Registro Nazionale dei Micologi.

La distribuzione del personale nei Centri di Controllo delle tre Aree è la seguente:

➤ Centro di Controllo Micologico "Area Nord"

presso l'ufficio SIAN Area Nord di Altamura, Piazza De Napoli n° 6:

- Dott. BERLOCO Pasquale, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2030 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. MININNI Lorenzo, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2050 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. IPPEDICO Rocco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3370 dell'Albo Nazionale Micologi;

presso l'ufficio SIAN di Molfetta, Via De Chirico n°23:

- Dott. PAPPAGALLO Michele, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3383 dell'Albo Nazionale Micologi;

➤ Centro di Controllo Micologico "Area Metropolitana"

presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari, Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano:

- Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, Responsabile Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

presso l'ufficio SIAN Area Metropolitana di Bari, Piazza Chiurlia n° 21:

- Dott. PONTRANDOLFO Francesco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3387 dell'Albo Nazionale Micologi;

➤ Centro di Controllo Micologico del Dipartimento di Prevenzione e dell'Area Sud:

presso il SIAN Area Sud di Putignano, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, Putignano:

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email ispettoratomicologico@asl.bari.it

- D.ssa FAVUZZI Nicoletta Dirigente Medico – Micologa iscritta al n° 3567 dell’Albo Nazionale Micologi;
- Dott. MANZARI Luciano, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2099 dell’Albo Nazionale Micologi;
- Dott. IPPOLITO Marco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2230 dell’Albo Nazionale Micologi;
- Dott. D’ACCOLTI Giovanni, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3565 dell’Albo Nazionale Micologi;
- Dott.ssa IMPEDOVO Elisabetta, T.d.P. - Micologo iscritta al n° 3572 dell’Albo Nazionale Micologi;

presso il Laboratorio di Microscopia di Sammichele di Bari alla via (Poliambulatorio Sammichele di Bari):

- Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell’Albo Nazionale Micologi, Responsabile Tecnico Scientifico dell’Ispettorato Micologico Dipartimentale;

MODALITA' DEL RILASCIO DELLA SCIA ALLE IMPRESE COMMERCIALI AL FINE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI.

PREMESSA

I SIAN (Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle ASL, nell'ambito delle attività specifiche dell'Ispettorato Micologico, hanno la titolarità, sul proprio territorio di competenza, della certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita, secondo quanto previsto dall'art. 3 del D.P.R. 14/7/1995, n. 376.

Al fine di assicurare un controllo capillare sulla commestibilità delle specie fungine commercializzate, ogni soggetto privato, che svolge attività di vendita di funghi epigei freschi spontanei, deve presentare SCIA al Comune di competenza, previa certificazione dei funghi rilasciata da parte di un Micologo iscritto al Registro nazionale dei micologi ai sensi del Decreto del Ministero Salute 26 novembre 2003 e s.m. i.

L'ASL territorialmente competente è quella presso la quale insiste la sede operativa della Ditta richiedente.

1. OBBLIGHI DEL MICOLOGO INCARICATO

Il micologo al fine di garantire la sicurezza alimentare si impegna ad effettuare il controllo dei funghi e la relativa certificazione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

La certificazione deve essere effettuata secondo le seguenti modalità:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: Gr. Edulis, Sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Legge Regionale 25.8.2003, n.12;
- compilare e apporre sul contenitore, il certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, conservandone una matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "*la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura*"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;

- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento;
- ritirare e distruggere l'intero collo contenente funghi appartenenti a specie tossiche mortali.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello regionale.

Il micologo incaricato dovrà partecipare annualmente ad almeno un corso di aggiornamento trasmettendo all'ASL l'attestato di partecipazione, pena la revoca del nulla osta rilasciato.

2. OBBLIGHI DELL'IMPRESA ALIMENTARE

L'attività di certificazione può essere effettuata dai micologi incaricati solo previa notifica SCIA. L'impresa alimentare è tenuta a comunicare al Comune di competenza la cessazione dell'attività tramite SCIA.

ALLEGATO 2

**CERTIFICAZIONE DEI FUNGHI SPONTANEI EPIGEI FRESCHI
NELL'AMBITO DEI MERCATI LOCALI O MANIFESTAZIONI
TEMPORANEE (SAGRE, FIERE E SIMILI) IN GIORNI OD ORARI
NON COMPRESI NEL NORMALE PERIODO DI SERVIZIO DEL
PERSONALE DIPENDENTE A.S.L.**

1. PREMESSA

Per incentivare l'economia del territorio, alcuni Comuni organizzano dei mercati/sagre specifici per la vendita dei funghi freschi spontanei. Solitamente per tali eventi i giorni festivi rappresentano importanti occasioni di visibilità e il momento migliore per la vendita ai visitatori, spesso accompagnandosi ad altre manifestazioni patrocinate dai Comuni o da Associazioni locali. Salvo casi eccezionali, le ASL non hanno la possibilità di garantire l'attività di certificazione nei giorni di sabato, domenica e altri festivi, non essendo ricompresi nel normale periodo di servizio del proprio personale dipendente. La medesima impossibilità si presenta nel caso di mercati/sagre locali che operino in orari pre-serali o serali. Pertanto, per gestire le attività di certificazione in giorni e orari tali da poter soddisfare le esigenze espresse dalla popolazione e fatte proprie dai Comuni o da Associazioni locali, si individua la possibilità che gli Enti locali rappresentativi del territorio in cui insiste la manifestazione ricorrano al servizio di micologi in pronta reperibilità, previo nulla osta dell'ASL competente per territorio, fermo restando che l'OSA deve essere in possesso dell'attestato di idoneità alla vendita in corso di validità e deve aver segnalato l'attività di vendita di funghi freschi secondo prassi.

2. RICHIESTA DELLA SCIA

Al fine di assicurare un controllo capillare sulla commestibilità delle specie fungine commercializzate, ogni soggetto privato, che svolge attività di vendita di funghi epigei freschi spontanei, in occasione di manifestazioni temporanee, deve presentare SCIA al Comune di competenza, previa certificazione dei funghi rilasciata da parte di un Micologo iscritto al Registro nazionale dei micologi ai sensi del Decreto del Ministero Salute 26 novembre 2003 e s.m. i. (Modello 5.1).

3. OBBLIGHI DEL MICOLOGO INCARICATO

Il micologo al fine di garantire la sicurezza alimentare si impegna ad effettuare il controllo dei funghi e la relativa certificazione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. La certificazione deve essere effettuata secondo le seguenti modalità:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori

destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: Gr. Edulis, Sez. Dapetes);

- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla L.R. 25.8.2003, n.12 e s.m.i.;
- compilare e apporre sul contenitore, il certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, conservandone una matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: *“la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura”*;
- il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento;
- ritirare e distruggere l'intero collo contenente funghi appartenenti a specie tossiche mortali.

La certificazione dei funghi potrà essere effettuata dai micologi esclusivamente presso l'area di mercato e nei giorni e orari comunicati nella richiesta di nulla osta.

Si sottolinea che il micologo dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al Modello regionale.

ALLEGATO 4

INDICAZIONI PER LA CONSULENZA DEL MICOLOGO DELL'ASL AGLI UFFICI PERIFERICI DEL MINISTERO DELLA SALUTE PER LO SDOGANAMENTO DEI FUNGHI IMPORTATI SOTTO VINCOLO SANITARIO

Il controllo alla dogana viene effettuato in seguito alla richiesta del Ministero della Salute che predispose il vincolo sanitario per il controllo mirato della merce.

Nel caso di partite di funghi freschi, secchi, congelati, in salamoia, provenienti da paesi terzi, la verifica è generalmente finalizzata all'identificazione della o delle specie fungine, con le seguenti modalità:

1. all'arrivo in ditta della partita dei funghi si effettua il controllo della documentazione (certificato di autorizzazione di invio a destino rilasciato dall'USMAF), Paking list, certificato fitosanitario o equipollente), predisposizione dei cartelli di merce posta sotto vincolo sanitario (cfr. modello 4A) per lo stoccaggio provvisorio della merce;
2. rimozione dei sigilli (cfr. modello 4B);
3. controllo macroscopico a campione della partita;
4. eventuale prelievo di campione del prodotto necessario all'identificazione morfo-botanica e redazione di relativo verbale di prelevamento;
5. identificazione macroscopica ed eventuale successiva identificazione microscopica della specie fungina presso il Centro di Controllo Micologico e compilazione del rapporto di prova;
6. invio della documentazione all'USMAF. Se dal controllo della merce dovesse risultare qualche difformità rispetto a quanto dichiarato sui documenti, si provvederà a farne menzione sul rapporto di prova e darne comunicazione immediata all'ente che ha disposto il vincolo.

I campionamenti ufficiali vengono effettuati solo qualora siano necessarie analisi diverse dall'identificazione.

Indicazioni sulle modalità di campionamento di cui al punto 4 della presente procedura.

Funghi spontanei freschi:

- ⇒ controllo documentale e controllo di identità, verificando a campione ai fini della identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa; la verifica a campione deve essere svolta su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale, della specie fungina e identificata con criterio di casualità.

Funghi in salamoia, funghi secchi, congelati o surgelati non confezionati:

- ⇒ controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa, intendendo come controllo a campione il controllo svolto su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale, della specie fungina e della tipologia di conservazione, identificata con il criterio della casualità e sottoposta al solo esame visivo sul posto oppure, nei casi ritenuti necessari al prelevamento.

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email: ispettoratomicologico@asl.bari.it

Funghi secchi o congelati/surgelati confezionati:

⇒ controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa.

Altri prodotti e preparati alimentari a base di funghi già confezionati:

⇒ controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Indirizzo:

telefono:

Email

PARERE DI COMMESTIBILITA'

MODELLO 5.2

CONTROLLO FUNGHI EPIGEI FRESCHI DESTINATI AL CONSUMO DIRETTO

L'anno 20____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____

il Sig./Sig.ra _____ residente in _____

alla via _____ tel. _____

Ha presentato una partita di funghi epigei freschi spontanei del peso di kg. _____ circa,
raccolti personalmente in data _____, località _____, tipo di vegetazione:
_____ per richiedere un giudizio

di commestibilità.

Dall'esame macroscopico, gli esemplari esibiti risultano:

 Commestibili: _____ **Velenosi/Non Commestibili:** _____ **Alterati:** _____

Gli esemplari non commestibili vengono: Distrutti / Restituiti al detentore, dietro espressa richiesta dello stesso, il quale si assume tutti i rischi del caso.

1. L'interessato dichiara che i funghi sottoposti alla presente certificazione costituiscono l'intera partita in suo possesso;
2. I funghi debbono essere consumati solo dopo prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni eventuale deterioramento;
3. Gli stessi debbono essere conservati in frigo, in contenitori per alimenti con il divieto di aggiungere altri funghi;
4. Le responsabilità del Micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi.
5. Con la controfirma del presente certificato il detentore accetta incondizionatamente i punti da 1) a 5).

L'INTERESSATO

IL MICOLOGO ASL

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email: ispettoratomicologico@asl.bari.it

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0001346/2025

VERBALE DI ISPEZIONE E ACCERTAMENTO

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Indirizzo: _____ telefono _____ Email _____

L'anno duemila_____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ I sottoscritti _____ del Dipartimento Prevenzione della ASL BARI, si sono presentati presso l'impresa alimentare (nome, denominazione o ragione sociale) _____ con Aut. San./Registrazione/Notifica/Riconoscimento n. _____ del _____ e Aut. Amministrativa n. _____ del _____, sita in _____ alla Via _____ di cui il Sig./la Sig.ra _____ nato/a a _____ il _____ e residente in _____ alla via _____ di cui è Titolare/Legale Rappresentante _____ Preliminarmente, si dà atto che all'ispezione è presente: il/la Sig./ra _____ qualificatosi _____ e identificato con _____

Motivo del controllo: programmato SI NO Metodo di controllo : Ispezione Verifica
Nel corso del controllo sono state accertate le seguenti infrazioni ed i relativi illeciti:

Considerato che le irregolarità riscontrate all'atto dell'accertamento saranno oggetto di ulteriori verifiche ed approfondimenti in relazione ad atti esibiti dal/la Sig./ra a completamento dell'accertamento ovvero presenti in ufficio e/o presso altri Enti ed Uffici competenti, le relative violazioni saranno contestate con verbali a parte.

Il /la Sig./ra _____, sopra identificato/a, ha altresì chiesto di verbalizzare le seguenti osservazioni: _____

Di quanto precede è stato compilato il presente verbale composto di n. _____ pagine e copia del quale viene consegnata al /alla Sig./ ra _____ dopo averne data lettura.

Il controllo si è concluso alle ore: _____ del _____

Fatto, letto e sottoscritto in data _____,

LA PARTE

I VERBALIZZANTI

Modello 4A

VERBALE di RIMOZIONE SIGILLI n° _____

L'anno _____ il giorno ____ del mese di _____ alle ore _____

I_ sottoscritt_ _____ in qualità di T.d.P.- Micologo si

_____ recato/i presso _____

sito in _____ Via _____ n° _____ in

esecuzione della comunicazione del Ministero della Salute Prot. n. _____ del _____

emessa da _____

alla presenza del Sig. _____

nato a _____ il _____ residente in _____

_____ in qualità di _____

constatata l'integrità del sigillo N. _____ apposto sul contenitore n. _____

PROCED _____ ALLA RIMOZIONE DELLO STESSO e autorizza/no lo scarico della merce che viene stoccata in magazzino sotto vincolo sanitario in attesa dei successivi provvedimenti.

Per procedere alla verifica della merce oggetto di vincolo, in particolare:

- IDENTIFICAZIONE SPECIE
- STATO DI CONSERVAZIONE

viene effettuato il prelievo di un campione.

L'interessato

I_ Verbalizzant_

Modello 4B

Verbale di campionamento funghi sotto vincolo sanitario N. _____

L'anno _____ il giorno ____ del mese di _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i _____ in qualità di Micologo/i si è/sono presentato/i presso i Magazzini siti in _____ alla via _____ della Ditta _____ con sede nel Comune di _____ Prov. (____) via _____ Telefono _____ ed in presenza del Sig. _____ in qualità di _____, constatata la tipologia della merce: FRESCO CONFEZIONATO NON CONFEZIONATO
CONGELATO/SURGELATO CONFEZIONATO NON CONFEZIONATO
SALAMOIA PREPARAZIONI ALIMENTARI CONFEZIONATE ALTRO _____
_____, provvede/ono ad effettuare un campione in aliquota unica costituito da funghi _____ provenienti da _____ come risulta da certificato di origine [1] _____ del _____ da sottoporre ad indagine macro-microscopica per l'identificazione della specie fungina o del gruppo di appartenenza presso l'Ispettorato Micologico della ASL BA ufficio di _____

Modalità prelievo: effettuato ai sensi di vigenti disposizioni regionali.

Da una partita di _____ Kg. sono stati prelevati n° _____ campioni elementari per formare un campione globale dal peso di kg. _____ che viene immesso in buste di: plastica altro _____ chiuse con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di Ufficio, opportunamente firmati.

Copia del Verbale è stata consegnata al Sig. _____ nato a _____ Prov. (____) il _____ Residente in _____ Prov. (____) via _____ avente qualifica di _____ che presente all'operazione ed in seguito a specifica domanda ha dichiarato che: _____

tale merce, nella quantità di kg. _____ è arrivata in data _____ con container n. _____ e sigillo [2] _____ n. _____ ulteriori dichiarazioni: _____

NOTE:

[1] Certificato Sanitario di origine o equipollente

[2] Inserire la sigla dell'ente che ha apposto il sigillo

Per la ditta

/I Verbalizzante/i

Modello 4C

(Cartello da apporre su “Merce posta sotto vincolo sanitario”)

MERCE POSTA SOTTO VINCOLO SANITARIO

CONTAINER N.

SIGILLO N.

TIMBRO E FIRMA

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE
ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,
Tel. 0804091443 – 0804050228
Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

Modello 4D

RAPPORTO DIPROVA n.
(ai sensi della Legge 23.08.93 n. 352 - D.P.R. 14/07/95 n. 376 - Decreto 09/10/98)

Campione n..... di

della Ditta :

prelevato il verbale n.da container n.e sigillo

presso data inizio prova

..... data fine prova

RICERCA EFFETTUATA:

Analisi macroscopica: _____

Analisi microscopica: _____

Giudizio: _____

Il presente giudizio ha valore esclusivamente ai fini dello svincolo doganale e non sostituisce la certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi previsto dall'art. 3 D.P.R. 376/95, né il controllo per l'identificazione da effettuare per i funghi secchi o conservati nell'ambito dell'autocontrollo aziendale, ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 376/95 e del Reg. CE 852/2004.

II/ I MICOLOGO/I



REGIONE PUGLIA
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA
PROVINCIA DI BARI**
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AREA SUD
ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

Modello 4E

ALL'U.S.M.A.F

di _____

CON LA PRESENTE SI TRASMETTE IL RAPPORTO DI PROVA N..... DEL.....
RELATIVO ALL'IDENTIFICAZIONE DELLA SPECIE FUNGINA RICHIESTA DA CODESTO
U.S.M.A.F. CON PROTOCOLLO N. DEL..... CONTAINER
N SIGILLO N. RIFERITA AL GENERE
..... SPECIE

IL MICOLOGO

IL DIRETTORE SIAN

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

ALLEGATO 8

ELENCO DELLE SPECIE FUNGINE EPIGEE SPONTANEE CHE AL LA CONSULENZA RIVOLTA AI CITTADINI/RACCOGLITORI SI POSSONO CONSIDERARE COMMESTIBILI

Il presente elenco vuole rappresentare una guida per i micologi impegnati negli Ispettorati Micologici nell'attività di controllo della commestibilità dei funghi spontanei freschi portati in visione da privati cittadini. I funghi freschi provenienti da coltivazione sono equiparati a prodotti ortofrutticoli (DPR 376/95) e pertanto non sono inclusi nel seguente elenco.

L'elenco vuole anche servire come guida per uniformare la nomenclatura delle specie; a tal proposito si specifica che la sistematica e la nomenclatura adottate nella redazione della lista sono in massima parte quelle utilizzate da "F. Boccardo, M. Traverso, A. Vizzini, M. Zotti" in "Funghi d'Italia" e da A.A. nella collana dell'A.M.B. "Atlante Fotografico Funghi d'Italia". In alcuni casi sono stati semplicemente indicati generi o le sezioni le cui specie condividono le stesse caratteristiche di commestibilità. Per alcune specie molto variabili si utilizza il termine "sensu lato" (s.l.), per includere l'insieme delle varietà e delle forme, descritte in letteratura e che si possono rinvenire, che rientrano nel campo di variabilità della specie.

Nell'elenco sono contemplate le specie fungine commestibili di possibile interesse alimentare, sulla base delle attuali conoscenze tossicologiche presenti nella letteratura scientifica.

Molti funghi innocui e teoricamente consumabili non sono stati inseriti nel presente elenco, principalmente a causa del loro scarso interesse gastronomico o tradizione di consumo in Regione Piemonte, oppure in assenza di dati certi sulle loro caratteristiche di commestibilità (es.: generi *Volvariella*, *Limacella*, *Clavariadelphus* ...).

La commestibilità delle specie elencate è da riferirsi alle seguenti condizioni dei funghi:

- ben puliti, in buono stato di conservazione e non provenienti da aree inquinate;
- da non consumare in quantità abbondanti o in pasti ravvicinati;
- da consumare dopo cottura; per alcune specie è altresì richiesta la pre-bollitura (vedi i consigli per il consumo riportati in tabella).

Si precisa che non è consigliato il consumo dei funghi alle donne in gravidanza o in allattamento o alle persone aventi intolleranze alimentari specifiche o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, ecc.

Alcune specie se consumate allo stato crudo o insufficientemente cotte possono causare avvelenamenti o risultare indigeste. Tra queste ricordiamo in particolare: *Amanita rubescens*, le *Amanita* della sezione *Vaginatae* (*A. vaginata* e relativo gruppo, conosciute anche come 'Amanitopsis'), *Armillaria mellea* s.l. (tutte le specie del genere *Armillaria*), *Boletus luridus*, *Boletus erythropus* e *Boletus queletii*, tutte le specie del genere *Leccinum*

L'attuale lista può essere suscettibile di variazione sulla base di nuove evidenze scientifiche in materia.

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

L'elenco delle specie commestibili, non esaustivo, costituisce indicazione di massima, ovvero una linea guida per il micologo operante all'interno degli Ispettorati micologici delle ASL. Qualora altre specie non incluse nell'elenco siano localmente consumate, sarà responsabilità del singolo ispettore micologo o del singolo ispettorato ritenerle di sicura commestibilità, in base ai dati scientifici e micotossicologici, ed eventualmente consentirne il consumo.

In ogni caso **SONO DA ESCLUDERE DAL CONSUMO le seguenti specie, che, pur essendo localmente consumate, SONO DA CONSIDERARE NON COMMESTIBILI, SOSPETTE O VELENOSE:**

Amanita junquillea

Amanita ovoidea e tutte le specie di Amanita sez. Amidella

Boletus sez. Luridi (escluse le specie B. luridus, B. erythropus e B. queletii) Clitocybe nebularis

Gyromitra (tutte le specie)

Hebeloma (tutte le specie)

Leucoagaricus leucothites s.l.

Macrolepiota rhacodes s.l. (inclusa Macrolepiota venenata) Scleroderma (tutte le specie)

Tricholoma equestre s.l.

Nell'elenco non sono stati inseriti i "Tartufi", funghi ipogei appartenenti al genere Tuber, in quanto soggetti ad una specifica normativa. Tra l'altro la determinazione delle specie richiederebbe nella maggior parte dei casi, l'effettuazione di un'analisi microscopica in aggiunta a quella macroscopica, non permettendo così il suo riconoscimento nell'immediatezza della consulenza.

L'elenco è stato redatto dai Micologi che costituiscono il gruppo regionale di micologia.

MODELLO 5.3

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO		
Indirizzo:	telefono	Email

SCHEDA MICOLOGICA INTOSSICAZIONE

N° SCHEDA _____

DATA: _____

DATI ANAGRAFICI INTOSSICATO:

Cognome: _____ Nome: _____

Data di nascita: _____ Città: _____ tel: _____

Data e ora del ricovero: _____ presso _____

<input type="checkbox"/> NAUSEA	<input type="checkbox"/> VOMITO	<input type="checkbox"/> DIARREA	<input type="checkbox"/> DOLORI ADDOMINALI
<input type="checkbox"/> CRAMPI	<input type="checkbox"/> SUDORAZIONE	<input type="checkbox"/> FEBBRE	<input type="checkbox"/> SECCHENZA BOCCA
<input type="checkbox"/> TREMORI	<input type="checkbox"/> CONVULSIONI	<input type="checkbox"/> DISPNEA	<input type="checkbox"/> ECCITAZIONE PSICOMOTORIA
<input type="checkbox"/> VERTIGINI	<input type="checkbox"/> SOPORE	<input type="checkbox"/> DOLORI LOMBARI	<input type="checkbox"/> SAPORE METALLICO IN BOCCA

Altri sintomi: _____

Materiale disponibile per la diagnosi micologica:

- CARPOFORI INTERI
- PEZZI DI CARPOFORI
- RESIDUI DI PULIZIA
- FUNGHI COTTI O PIETANZA ALIMENTARE
- FUNGHI CONDIZIONATI (OLIO, ACETO, SALAMOIA, AL NATURALE, ESSICATI)
- FUNGHI CONGELATI/SURGELATI
- VOMITO/ASPIRATO GASTRICO (PRIMA DELL'USO DI CARBONE)
- URINE
- NESSUN CAMPIONE DISPONIBILE

RILIEVO ESEGUITO DA : _____ DATA: _____ ORA: _____

DICHIARAZIONE DEL PAZIENTE / NOTE / SPECIE CONSUMATE (anche dialettale): _____

TRATTAMENTI EFFETTUATI

- Pulizia
- Eliminazione gambi
- Asportazione cuticola
- Pre-bollitura n° _____ tempo _____
- Cottura in _____ per _____ minuti a _____ °C
- Fritti impanati
- Funghi crudi

Altri ingredienti del piatto _____

PRIMA DIAGNOSI MICOLOGICA
 Ricontri diretti sul materiale esaminato e riscontri indiretti all'atto di eventuali sopralluoghi :

Riconoscimento iconografico da parte del paziente:

Colore: _____ Odore: _____ Sapore: _____

Dimensioni: _____ Altri caratteri : _____

 Conclusioni: _____

IL MICOLOGO



REGIONE PUGLIA
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA
PROVINCIA DI BARI**
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AREA SUD
ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ALLEGATO 9 BIS

**RELAZIONE A SEGUITO INTERVENTO PER PRESUNTA
INTOSSICAZIONE DA FUNGHI**

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it



ALLEGATO 9 TER

Scheda lavoro - Analisi Micologica (da conservare in Ispettorato)

RIFERIMENTO ALLA SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI PROVENIENTE DA:

Azienda ospedaliera: _____

Medico: dott. _____

Pazienti interessati: _____

TIPOLOGIA DEL MATERIALE RICEVUTO ALLE ORE _____ DEL _____

(descrizione): _____

IL MATERIALE È ACCOMPAGNATO DA: N° ____ relazione/i del ____ / ____ / _____

documentazione medica del ____ / ____ / _____ altro _____

ANALISI MACROSCOPICA (descrizione macroscopica del campione): _____

ANALISI MICROSCOPICA (descrizione microscopica del campione): _____

Dimensione spore : X..... ; X..... ; X..... ; X..... ; X..... ; X..... ;

Dimensioni medie sporali: (.....)..... - (.....) X (.....)..... - (.....)

(altre annotazioni): _____

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

Amiloidia si no

Destrinoidia si no

Cistidi si no

Note: _____

ANALISI MICROSCOPICA (descrizione microscopica del campione):

Dimensione spore : X..... ; X..... ; X..... ; X..... ; X..... ; ... X.....;

Dimensioni medie sporiali: (.....)..... - (.....) X (.....)..... - (.....)

(altre annotazioni): _____

Amiloidia si no

Destrinoidia si no

Cistidi si no

Note: _____

ANALISI MICROCHIMICA (se effettuata)

1) Test di Meixner (ricerca amanitine): effettuato non effettuato
Se effettuato indicarne il risultato: _____

2) Test di Pöder (ricerca orellanina): effettuato non effettuato
Se effettuato indicarne il risultato: _____

3) Test di Fontanari al solfato ferroso (ricerca orellanina): effettuato non effettuato
Se effettuato indicarne il risultato: _____

Annotazioni: _____

Conclusioni: _____

Data ___ / ___ / _____ ora _____

Il Micologo _____

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

AGGIORNATO A MAGGIO 2025

PROC1/MICOLOGIA/SIAN2025

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE ASL BARI
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N)

ORGANIZZAZIONE E PROCEDURE
ISPETTORATO MICOLOGICO ASL BA



INDICE

- Premessa pag. 3
- Riferimenti normativi pag. 5
- Funzioni dell'Ispettorato Micologico pag. 6
- Risorse umane pag. 7
- Locali ed attrezzature pag. 8
- Protocolli operativi pag. 10
 - Protocollo per il controllo dei funghi destinati al consumo diretto;
 - Protocollo per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o Somministrazione;
 - Protocollo di collaborazione con la struttura ospedaliera di emergenza
- Funzioni didattiche pag. 13
- Allegati:
 1. certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto.
 2. certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita e/o alla somministrazione.
 3. scheda medica, sospetta intossicazione da funghi. Allegato n. 5: scheda d'indagine micologica.

PREMESSA

La ASL BA in funzione delle caratteristiche territoriali, è suddivisa in tre macroaree, Area Nord, Area Metropolitana e Area Sud, pertanto, l'Ispettorato Micologico trova la sua funzionale collocazione su base provinciale a livello Dipartimentale, la cui organizzazione è disciplinata dal D.M. 16/10/1998 (... *Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico...*) e diretto dal Responsabile SIAN Area Sud Dott. Francesco Vino.

Nel territorio dell'Area Sud, vi è sempre stata una spiccata tradizione nella raccolta, commercializzazione e consumo di varie specie di funghi epigei freschi, a differenza dell'Area Nord in cui si riscontra la tradizione di raccolta, commercializzazione e consumo della sola specie di *Pleurotus eryngii* chiamata volgarmente "cardoncello", mentre nell'Area Metropolitana, non essendo un territorio favorevole alla crescita dei funghi epigei freschi, non si rileva una tradizione nella raccolta commercializzazione e consumo, dei funghi.

Pertanto, considerate le tradizioni e le caratteristiche territoriali della ASL BA, la sede dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale è stata collocata presso la sede del SIAN Area Sud di Putignano, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, inoltre sono state previste altre sedi operative distaccate: presso il SIAN dell'Area Nord ad Altamura in Piazza De Napoli n° 6 con altra sede presso l'ufficio SIAN di Molfetta, Via De Chirico n°23 e presso il SIAN dell'Area Metropolitana in Piazza Chiurlia n° 21 con altra sede presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano.

La data e gli orari di accesso ai Centri di Controllo dell'Ispettorato verranno stabiliti all'inizio di ogni stagione micologica.

Le modalità operative relative al controllo dei funghi saranno quelle indicate nei protocolli dell'Allegato "A" e nella modulistica allegata.

Il protocollo di collaborazione con le strutture ospedaliere (Pronto Soccorso, Medicina) per l'intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi è quello proposto nell'Allegato "A".

Le linee guida emanate con D.M. 16.10.1998 prevedono che all'interno del Servizio di Igiene e degli Alimenti, sia istituito un Centro di Controllo Micologico (o Ispettorato Micologico), considerato che nei SIAN della ASL BA vi è carenza di Micologi e che all'interno di altri Servizi del Dipartimento, operano altri Micologi che, anche se non afferenti al SIAN, in via eccezionale, per poter assicurare quanto previsto dalle vigenti normative e dai presenti indirizzi operativi, faranno parte dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, il cui assetto organizzativo consentirà di garantire, in modo uniforme e sull'intero territorio provinciale, le prestazioni e le attività previste dalla vigente normativa e dai presenti indirizzi operativi.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 23 agosto 1993, n.352, - norma quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;
- D.P.R. 14.7.1995 n. 376 - modifica della Legge 23 agosto 1993, n.352, concernente la disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;
- Art. 9 comma 2 della legge n. 352/1993, le Regioni devono organizzare presso le A.S.L. gli Ispettorati Micologici, utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente;
- Art. 1 del Regolamento del D.P.R. n. 376/95 - istituzione di almeno un Centro di Controllo Micologico Pubblico, collocato nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione della A.S.L.;
- Nota della Regione Puglia del 04.12.1995 (D.G.R. n. 4938 del 06.11.1995), indicazioni e direttive per l'istituzione dei Centri di Controllo Micologico Pubblico presso le A.S.L. della Regione;
- D.M. 16/10/1998 - Linee Guida concernenti l'organizzazione del SIAN nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione;
- L.R. 25.8.2003, n.12 – Disciplina raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati nel territorio regionale, in applicazione della Legge 23 agosto 1993, n.352 e del D.P.R. 14.7.1995 n. 376;
- L.R. 15.5.2006, n.14 – Modifica alla L.R. 25.8.2003, n.12 - Disciplina raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati nel territorio regionale;
- Decreto 20/08/2002 - istituzione Elenco Nazionale Micologi;
- L.R. 13.3.2012, n.3 – Modifiche ed integrazioni alla L.R. 25.8.2003, n.12 ed alla L.R. 15.5.2006, n.14 – corsi di formazione per il rilascio del permesso di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, promossi ed organizzati dai Comuni e dalle Associazioni Miologiche aventi rilevanza nazionale, regionale e territoriale e non più dalle A.S.L.;
- Nota prot. 24/2653 del 12/01/2004 dell'Assessorato alla Salute della Regione Puglia l'istituzione del Centro di Controllo Micologico Pubblico ovvero Ispettorato Micologico ai sensi dell'art. 1 del D.P.R. n.376/95 in ogni A.S.L..

FUNZIONI DELL' ISPETTORATO MICOLOGICO

Le funzioni attribuite all'Ispettorato Micologico si dividono in:

1) Attività di Prevenzione:

- a. Assistenza a cittadini raccoglitori di funghi per il controllo, riconoscimento e determinazione della commestibilità delle specie raccolte;
- b. Ispezioni presso mercati, esercizi di vendita e imprese alimentari di lavorazione di funghi;
- c. Vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei (preparati, congelati, surgelati e secchi);
- d. Consulenza per le strutture ospedaliere nei casi di intossicazione da funghi;
- e. Attività di formazione degli esercenti e verifica della loro idoneità per l'ottenimento dell'abilitazione alla vendita allo stato sfuso dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi (Art. 2 DPR 376/95);
- f. Educazione alla salute e promozione di corsi didattici, convegni ed iniziative culturali e scientifiche (Art. 10 L.352/93).

2) Attività di Certificazione e Consulenza:

- a. Rilascio della certificazione sanitaria di avvenuto controllo) per i funghi destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione, che attesta la commestibilità della partita di funghi controllata, secondo le modalità operative proposte dalla Regione;
- b. Docenze in corsi organizzati da Enti diversi se non rientrano nei piani di educazione alla salute della propria Azienda Sanitaria Locale.

NUOVA ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO

Nel Dipartimento di Prevenzione della ASL BA, sono presenti 1 micologo in servizio al SIAN Area Nord, 1 micologo in servizio al SIAN Area Metropolitana e 4 micologi in servizio al SIAN Area Sud ed altri 5 micologi in altri servizi, tutti abilitati e in possesso del titolo di Micologo ai sensi del Decreto 686/96. Gli stessi presteranno servizio presso le sedi distaccate dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale come di seguito riportato:

➤ **Centro di Controllo Micologico "Area Nord"**

presso l'ufficio SIAN Area Nord di Altamura, Piazza De Napoli n° 6:

- Dott. BERLOCO Pasquale, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2030 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. MININNI Lorenzo, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2050 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. IPPEDICO Rocco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3370 dell'Albo Nazionale Micologi;

presso l'ufficio SIAN di Molfetta, Via De Chirico n°23:

- Dott. PAPPAGALLO Michele, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3383 dell'Albo Nazionale Micologi;

➤ **Centro di Controllo Micologico "Area Metropolitana"**

presso l'ufficio SISP Area Metropolitana di Bari, Lungomare Starita n. 6, CTO 1° piano:

- Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, Responsabile Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

presso l'ufficio SIAN Area Metropolitana di Bari, Piazza Chiurlia n° 21:

- Dott. PONTRANDOLFO Francesco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3387 dell'Albo Nazionale Micologi;

➤ **Centro di Controllo Micologico del Dipartimento di Prevenzione e dell'Area Sud:**

presso il SIAN Area Sud di Putignano, ex ospedale San Michele in Monte Laureto, Contrada La Russa, Putignano:

- D.ssa FAVUZZI Nicoletta Dirigente Medico – Micologa iscritta al n° 3567 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. MANZARI Luciano, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2099 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. IPPOLITO Marco, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2230 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott. D'ACCOLTI Giovanni, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 3565 dell'Albo Nazionale Micologi;
- Dott.ssa IMPEDOVO Elisabetta, T.d.P. - Micologa iscritta al n° 3572 dell'Albo Nazionale Micologi;

presso il Laboratorio di Microscopia di Sammichele di Bari alla via (Poliambulatorio Sammichele di Bari):

- Dott. FERRARA Vito, T.d.P. - Micologo iscritto al n° 2227 dell'Albo Nazionale Micologi, Responsabile Tecnico Scientifico dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale;

- Tutte le altre attività relative al funzionamento dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, saranno svolte dal personale sotto elencato:
- ❖ Dott.ssa Catia Spinelli, Direttore U.O.C. SIAN Area Nord (Organizzazione attività);
 - ❖ Dott. Francesco Avella, Dirigente Medico SIAN, (attività formativa);
 - ❖ Dott. Francesco Coletta, Dirigente Medico SIAN, (attività formativa);
 - ❖ Dott.ssa Nicoletta Favuzzi, Dirigente Medico SIAN e Micologa (Organizzazione e rapporti con l'Autorità Competente Regionale, attività formativa);
 - ❖ Dott. Vito Ferrara, Micologo e Tecnico della Prevenzione (Responsabile Tecnico Scientifico, coordinatore dei micologi, controlli ufficiali, formazione micologica);
 - ❖ Dott. Gianfranco Monaco e Sig.ra Fonte Maria Magistà (segreteria, supporto amministrativo).

Il personale opera presso l'Ispettorato Micologico per tutta la durata della stagione micologica, nel corso della quale si attiva la reperibilità micologica in stretto collegamento con i presidi ospedalieri del territorio.

Le attività relative al funzionamento dell'Ispettorato Micologico Dipartimentale, saranno svolte dal personale sopra riportato presso le rispettive sedi distaccate dei CCM, in ottemperanza all'allegato A "indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato Micologico" e "all'organizzazione e procedure dell'Ispettorato Micologico" PROC1/MICOLOGIA/SIAN 2025, allegati alla Delibera di Variazione dell'ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE della ASL BARI;

Ai micologi deve essere garantita la formazione continua, mediante la frequenza obbligatoria di corsi e convegni di istituzione aziendale, regionale o extraregionale, caratterizzata da una durata minima di 100 ore per anno, di cui il 60% riservato alla parte pratica, ivi compresa la microscopia e le tecniche di utilizzo dei reagenti chimici.

Il monte ore annuo può includere i tempi necessari per l'allestimento di mostre micologiche a favore della popolazione scolastica e dei privati cittadini.

REPERIBILITA' MICOLOGICA



REGIONE PUGLIA
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA
PROVINCIA DI BARI**
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AREA SUD
ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

Onde poter garantire la consulenza micologica per gli ospedali in tutte le fasce orarie (diurne, notturne, festive) si darà continuità all'Istituto della Pronta Disponibilità Micologica istituita con nota prot. 38682/2023 dell'8.05.2023 con la partecipazione dei Micologi della ASL Bari iscritti all'Albo Nazionale dei Micologi come previsto dal comma 3 dell'art. 6 del D.M. Sanità del 29/11/1996 n. 686

In caso di intervento, la liquidazione delle ore impiegate per la consulenza sarà a carico della Direzione del Dipartimento di Prevenzione.

Potrà essere avviata attività di consulenza interaziendale, nelle more della predisposizione nell'ambito del centro micologico dell'attività di microscopia.

PROTOCOLLI OPERATIVI

Protocollo per il controllo dei funghi destinati al consumo diretto.

L'accesso all'Ispettorato Micologico è liberamente consentito agli utenti e raccoglitori per la determinazione delle specie fungine, non a scopo di commercio, nei modi, nelle sedi e negli orari stabiliti all'inizio di ogni stagione micologica e resi pubblici tramite sito ASL, stampa locale e materiale informativo predisposto all'uopo.

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificazione di avvenuto controllo, letto e sottoscritto dall'interessato (Mod. 5.2).

I funghi devono essere presentati in contenitori rigidi e forati e devono essere:

- freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati;
- interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- sani ed in buono stato di conservazione (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- ripuliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei;
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, stabilimenti industriali, frutteti e colture trattate con prodotti fitosanitari, etc.).

L'intero quantitativo deve essere controllato nel più breve tempo possibile. I funghi giudicati non mangerecci non verranno restituiti all'utente.

Gli Ispettori sono autorizzati a rifiutare la determinazione delle specie e/o distruggere l'intera partita qualora i funghi siano: recisi, tagliati, in ogni caso privi di qualche parte, eccessivamente invasi da parassiti, inzuppati di acqua, in evidente stato di alterazione, estremamente insudiciati da terriccio o altro, in contenitori non rigidi.

Le prestazioni dell'Ispettorato Micologico relative al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto sono erogate a titolo gratuito.

Il servizio è reso agli utenti indipendentemente dalla residenza e località di raccolta, fino ad una quantità di Kg 3,00.

L'Ispettorato Micologico fornisce adeguate informazioni relativamente al consumo e alla conservazione dei funghi.

In allegato si riporta il modello della certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati al consumo diretto (Mod. 5.2).

Protocollo per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione

La Legge 352/93 e il D.P.R. 376/95 sanciscono l'obbligatorietà della certificazione dei funghi destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione da parte degli Ispettorati Micologici.

L'accesso all'Ispettorato Micologico degli utenti interessati alla certificazione dell'avvenuto controllo dei funghi a fini commerciali è consentito nelle sedi, negli orari e nelle modalità stabilite di cui al presente protocollo.

I funghi presentati al controllo devono essere suddivisi per specie e contenuti in idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita, disposti su un solo piano, non eccessivamente pressati, freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione.

A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciata apposita certificazione che deve essere custodita nell'esercizio o luogo di vendita per essere esibita su richiesta degli organi di vigilanza.

Sul certificato (Mod. 5.1), redatto in duplice copia, di cui una destinata all'interessato e la seconda archiviata presso l'Ispettorato, viene riportato:

- quantitativo complessivo in kg. e numero dei colli numerati in progressione che compongono la partita;
- genere e specie;
- validità temporale della certificazione;
- responsabilità della corretta conservazione a carico del titolare della vendita e/o della somministrazione;
- cessazione di responsabilità da parte del micologo all'atto di riconsegna dei funghi controllati;
- eventuali indicazioni o consigli utili per il consumo.

A garanzia degli acquirenti consumatori dell'avvenuto controllo sanitario, sulle confezioni contenenti una sola specie fungina, ad eccezione del gruppo *Boletus edulis*, viene applicato apposito talloncino con riferimento alla certificazione, in modo tale che la lacerazione dell'imballaggio originale comporti la rimozione irrevocabile dello stesso.

In esso vengono indicati: genere e specie fungine, data del controllo, numerazione

progressiva dei colli, numero di certificato corrispondente, timbro e firma del Micologo, validità della certificazione.

Il talloncino dovrà essere conservato, dopo l'apertura dell'imballaggio, fino ad esaurimento del contenuto.

In allegato si riporta il fac-simile (Mod. 5.1) della certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione e del talloncino (Allegato n.1).

L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi delle indicazioni relative alla denominazione del prodotto e dei riferimenti di cui al D.Lvo 109/92 e successive modificazioni.

Tutte le prestazioni dell'Ispettorato Micologico, per il controllo dei funghi destinati alla vendita e/o somministrazione sono soggette al pagamento dei diritti sanitari stabiliti dal tariffario regionale in vigore.

Protocollo di collaborazione con la struttura ospedaliera di emergenza

Nel caso di intervento per sospetta intossicazione da funghi il Pronto Soccorso, il servizio di Medicina d'urgenza o il Medico di base devono:

- interrogare l'interessato e i familiari al fine di verificare l'eventuale coinvolgimento di commensali e acquisire informazioni sui raccoglitori e sul luogo di raccolta;
- far portare quanto potrebbe essere utile all'identificazione dei funghi consumati: funghi raccolti, scarti di pulitura dei funghi, avanzi sia dei funghi utilizzati che eventualmente del pasto consumato;
- conservare in frigorifero il materiale portato, eventuali campioni di vomito e/o aspirato gastrico;
- contattare il micologo reperibile fornendo loro tutto il materiale che le informazioni raccolte;
- compilare la scheda medica di sospetta intossicazione da funghi (Mod. 5.3).

I micologi reperibili contattati devono:

- o acquisire le informazioni e il materiale raccolto;
- o esaminare il materiale disponibile utilizzando eventualmente anche i test chimici preliminari;
- o accogliere e conservare quanto può essere utile per eventuali indagini di specie;
- o effettuare, ove necessario, al domicilio e/o sul luogo di raccolta per trovare elementi utili;
- o eseguire, ove possibile, esame macro e microscopico e comunicare le conclusioni al personale medico che ha richiesto la consulenza, fornendo eventuali indicazioni necessarie;
- o compilare la scheda d'indagine micologica (Mod. 5.3).

Funzioni didattiche

L'ispettorato micologico programma interventi formativi ed educativi quali mostre micologiche, seminari, convegni, corsi, redazione di opuscoli informativi ecc. rivolti a operatori del settore alimentare che richiedono l'attestazione di idoneità all'identificazione di specie fungine da vendere e/o somministrare, ai privati cittadini e alle scuole di ogni ordine e grado.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

13

ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

Indirizzo:

telefono:

Email

PARERE DI COMMESTIBILITA'**MODELLO 5.2****CONTROLLO FUNGHI EPIGEI FRESCHI DESTINATI AL CONSUMO DIRETTO**

L'anno 20____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ il Sig./Sig.ra _____ residente in _____ alla via _____ tel. _____ Ha presentato una partita di funghi epigei freschi spontanei del peso di kg. _____ circa, raccolti personalmente in data _____, località _____, tipo di vegetazione: _____ per richiedere un giudizio di commestibilità. Dall'esame macroscopico, gli esemplari esibiti risultano: <input type="checkbox"/> Commestibili: _____ _____ <input type="checkbox"/> Velenosi/Non Commestibili: _____ _____ <input type="checkbox"/> Alterati: _____ _____ Gli esemplari non commestibili vengono: <input type="checkbox"/> Distrutti / <input type="checkbox"/> Restituiti al detentore, dietro espressa richiesta dello stesso, il quale si assume tutti i rischi del caso. 1. L'interessato dichiara che i funghi sottoposti alla presente certificazione costituiscono l'intera partita in suo possesso; 2. I funghi debbono essere consumati solo dopo prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni eventuale deterioramento; 3. Gli stessi debbono essere conservati in frigo, in contenitori per alimenti con il divieto di aggiungere altri funghi; 4. Le responsabilità del Micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi. 5. Con la controfirma del presente certificato il detentore accetta incondizionatamente i punti da 1) a 5).

L'INTERESSATO

IL MICOLOGO ASL



REGIONE PUGLIA
**AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA
 PROVINCIA DI BARI**
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione AREA SUD
ISPettorato MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO		
Indirizzo:	telefono:	Email

CERTIFICATO N° _____

MODELLO 5.1

CONTROLLO FUNGHI EPIGEI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA

L'anno 20__ addì ____ del mese di _____ alle ore ____ il Sig./Sig.ra _____
 _____ residente in _____ alla via _____
 _____ tel. _____ documento di identità _____
 _____ venditore/raccogliitore professionale, in possesso di attestato n° _____
 rilasciato da _____ valido sino al _____, provenienza della merce
 _____ Ha sottoposto al controllo micologico una partita di funghi spontanei così composti da:

Quantitativo Kg	Numero colli	Specie fungina

A prova dell'avvenuta visita si è provveduto ad apporre su ogni singolo contenitore un talloncino su cui è annotato il numero del presente certificato, la data della visita, il genere e la specie, la data della validità della certificazione, il timbro dell'ufficio e la firma del Micologo.
 I funghi certificati debbono essere consumati previa prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni possibile deterioramento. Si è dato avviso all'interessato di mantenere i funghi in adeguate condizioni di conservazione, di utilizzare, in tutte le fasi di vendita e/o conservazione esclusivamente i contenitori originali muniti di talloncino, con il divieto di aggiungere funghi anche se della stessa specie.
 Questo certificato deve essere conservato a cura del detentore della merce ed esibito a richiesta delle Autorità preposte al controllo.
 Il cartellino deve essere lasciato sul contenitore ed esposto in modo ben visibile al pubblico, il presente certificato senza cartellino originale non ha nessun valore. Le responsabilità del Micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi.

L'INTERESSATO

IL MICOLOGO ASL

ISPettorato MICOLOGICO DIPARTIMENTALE

ex ospedale San Michele in Monte Laureto - Contrada La Russa, Putignano,

Tel. 0804091443 – 0804050228

Email. ispettoratomicologico@asl.bari.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Indirizzo:

telefono

Email

SCHEDA MICOLOGICA INTOSSICAZIONE

N° SCHEDA _____

DATA: _____

DATI ANAGRAFICI INTOSSICATO:

Cognome: _____ Nome: _____

Data di nascita: _____ Città: _____ tel: _____

Data e ora del ricovero: _____ presso _____

<input type="checkbox"/> NAUSEA	<input type="checkbox"/> VOMITO	<input type="checkbox"/> DIARREA	<input type="checkbox"/> DOLORI ADDOMINALI
<input type="checkbox"/> CRAMPI	<input type="checkbox"/> SUDORAZIONE	<input type="checkbox"/> FEBBRE	<input type="checkbox"/> SECCHENZA BOCCA
<input type="checkbox"/> TREMORI	<input type="checkbox"/> CONVULSIONI	<input type="checkbox"/> DISPNEA	<input type="checkbox"/> ECCITAZIONE PSICOMOTORIA
<input type="checkbox"/> VERTIGINI	<input type="checkbox"/> SOPORE	<input type="checkbox"/> DOLORI LOMBARI	<input type="checkbox"/> SAPORE METALLICO IN BOCCA

Altri sintomi: _____

Materiale disponibile per la diagnosi micologica:

- CARPOFORI INTERI
- PEZZI DI CARPOFORI
- RESIDUI DI PULIZIA
- FUNGHI COTTI O PIETANZA ALIMENTARE
- FUNGHI CONDIZIONATI (OLIO, ACETO, SALAMOIA, AL NATURALE, ESSICATI)
- FUNGHI CONGELATI/SURGELATI
- VOMITO/ASPIRATO GASTRICO (PRIMA DELL'USO DI CARBONE)
- URINE
- NESSUN CAMPIONE DISPONIBILE

RILIEVO ESEGUITO DA : _____ DATA: _____ ORA: _____

DICHIARAZIONE DEL PAZIENTE / NOTE / SPECIE CONSUMATE (anche dialettale): _____

Altri alimenti consumati : _____

TRATTAMENTI EFFETTUATI

- Pulizia
 Eliminazione gambi
 Asportazione cuticola
 Pre-bollitura n° _____ tempo _____
 Cottura in _____ per _____ minuti a _____ °C
 Fritti impanati
 Funghi crudi

Altri ingredienti del piatto _____

PRIMA DIAGNOSI MICROLOGICA

Riscontri diretti sul materiale esaminato e riscontri indiretti all'atto di eventuali sopralluoghi :

Riconoscimento iconografico da parte del paziente:

Colore: _____ Odore: _____ Sapore: _____

Dimensioni: _____ Altri caratteri : _____

 Conclusioni: _____

IL MICOLOGO

PROFILI CONTABILI

RILEVANTE, a valere su: NON rilevante

ONERI DI PUBBLICAZIONE OBBLIGATORIA EX D. LGS. 33/2013:

SOGGETTA a pubblicazione NON soggetta a pubblicazione

Sottosezione di Primo Livello	Sottosezione di Secondo Livello	Riferimento Normativo
Personale	Incarichi conferiti e autorizzati ai dipendenti (dirigenti e non dirigenti)	Art. 18, d.lgs. n. 33/2013 Art. 53, c. 14, d.lgs. n. 165/2001

ONERI DI RISERVATEZZA:



CONTIENE dati personali da NON pubblicare NON contiene dati personali

DESTINATARI NOTIFICA/TRASMISSIONE

PROPOSTA N.RO 20250001466 APPROVATA CON DELIBERAZIONE N.RO 20250001346 DEL 27/06/2025

Con la sottoscrizione in calce al presente provvedimento, i firmatari di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della normativa regionale e nazionale applicabile e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d'ufficio.

I medesimi soggetti dichiarano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, della vigente sezione Anticorruzione e Trasparenza del PIAO – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

RUOLO	NOME E COGNOME	FIRMA
Direttore UOC	Vino Francesco	 Firmato digitalmente il 26/06/2025 08:53
Direttore/Responsabile di Struttura	De Pasquale Nicolo' Vincenzo	 Firmato digitalmente il 26/06/2025 09:49