

ALLEGATO E) Atto di indirizzo delle attività degli ispettorati micologici.

Funzioni dell'Ispettorato Micologico.

. Agli Ispettorati Micologici competono i seguenti interventi:

- 1) con riferimento alla raccolta dei funghi epigei spontanei:
 - a) il riconoscimento delle specie fungine raccolte dai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori e la determinazione dei funghi commestibili;
 - b) la consulenza, in occasione di presunti casi di intossicazione, agli ospedali, medici e strutture di emergenza in genere;
 - c) interventi formativi ed educativi diretti alla popolazione;
- 2) con riferimento alla "commercializzazione di funghi spontanei, coltivati, conservati":
 - a) controllo, con relativa certificazione, dei funghi spontanei freschi destinati alla vendita presso Mercati Ortofrutticoli, esercizi di vendita e di ristorazione;
 - b) interventi formativi ed educativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticolo e della ristorazione;
 - c) interventi in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi ammessi alla vendita presso privati o pubblici esercizi (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);
 - d) controllo delle lavorazioni e del confezionamento dei funghi nelle imprese autorizzate;
 - e) controlli all'importazione dei funghi con vincolo doganale;
 - f) interventi di vigilanza ispettiva sulla produzione, commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi freschi, secchi e conservati ai sensi della L. 352/93, D.P.R. 376/95 e della L.R. 8/2007;
 - g) parere d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate ai fini del rilascio dell'autorizzazione comunale alla vendita.

Personale dell'Ispettorato Micologico.

. La dotazione organica dell'Ispettorato viene determinata dalle Aziende Sanitarie Locali secondo le necessità e l'estensione del territorio e deve prevedere, di norma, una dotazione minima di almeno due micologi abilitati ai sensi del D.M.686/97, dei quali uno laureato in scienze biologiche o in medicina o in chimica o in scienze agrarie o in scienze e tecnologie alimentari e l'altro avente la qualifica di Tecnico della Prevenzione.

. Al suddetto personale che svolge tale attività come integrazione specialistica ai normali compiti d'istituto, va riconosciuta una specifica retribuzione di produttività collettiva o di risultato, utilizzando i fondi di cui all'art. 21 della L.R. 8/2007.

Locali ed attrezzature dell'Ispettorato Micologico.

. L'espletamento delle attività degli Ispettorati Micologici comporta la disponibilità di adeguati spazi, possibilmente ad uso esclusivo, aventi le seguenti caratteristiche:

- un vano di attesa per l'utenza;
- un locale per il controllo dotato di: tavolo con piano facilmente lavabile; lavabo; reagenti per reazioni macrochimiche e microscopiche; bilancia; microscopio; lenti di ingrandimento, coltello e scopino; modulistica; materiale bibliografico.

Consulenza, in occasione di presunti casi di intossicazione, ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere.

. L'attività di consulenza consiste in una collaborazione con i Pronto Soccorso Ospedalieri, con il Centro Antiveneni, nonché con le strutture sanitarie distrettuali, in caso di ricovero o di assistenza a pazienti che manifestano disturbi dopo aver consumato funghi.

. E' necessario, pertanto, che i Dipartimenti di Prevenzione di ogni AA.SS.LL. istituiscano un servizio di guardia micologica esclusivo, operativo 24 ore su 24, e stabiliscano un protocollo d'intesa con i Presidi Ospedalieri per l'individuazione delle modalità di intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi, facendo riferimento alle seguenti procedure:

- ruolo del Pronto Soccorso Ospedaliero:

. il medico del Pronto Soccorso, considerata l'assoluta urgenza, provvede a:

- attivare i contatti preliminari con l'interessato ed i familiari;
- farsi recapitare da un familiare quanto potrebbe consentire l'identificazione dei funghi consumati (resti di pulizia dei funghi, avanzi di cibo, funghi conservati);
- conservare il materiale raccolto ed eventuali campioni di vomito e/o aspirato gastrico per le successive indagini micologiche;
- prelevare e conservare un campione di urine, il più precocemente possibile, da utilizzare per una eventuale ricerca di alfa-amanitina;
- contattare il Micologo reperibile;
- compilare la scheda di indagine clinica (*fac-simile 1*);
-

- ruolo del Micologo dell'Ispettorato Micologico:

. il Micologo reperibile contattato dal medico del Pronto Soccorso provvede a:

- acquisire dal personale medico le informazioni ed il materiale raccolto;
- compilare la scheda di indagine micologica (*fac-simile 2*);
- esaminare il materiale disponibile per l'indagine micologica (esame morfobotanico, macroscopico e microscopico su fungo fresco o residui di pulizia dei funghi, funghi secchi o altrimenti conservati);
- effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica;
- mantenere i contatti con i soggetti interessati al caso, sia per approfondire le informazioni preliminari, sia per comunicare gli esiti dell'indagine micologica di 1° livello, effettuata sul materiale disponibile;
- inoltrare, se necessario, il materiale disponibile per ulteriori accertamenti microscopici e tossicologici;
- fornire le necessarie informazioni al SIAN dell'A.S.L. di appartenenza e/o competente per territorio, al fine di consentire eventuali interventi presso esercizi di vendita all'ingrosso o al minuto o esercizi di ristorazione;
- segnalare eventuali notizie di reato alla competente Autorità Giudiziaria.

SCHEDA DI INDAGINE CLINICA N°...../.....

Struttura Ospedaliera

N° cartella clinica/referto P.S

Dati del paziente

Cognome
Nome
Sesso <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F Data di nascita/...../.....
.....

Luogo di consumo

abitazione privata pubblico esercizio altro (indicare)

.....

Data del consumo/...../..... ora.....	Data insorgenza sintomi/...../..... ora.....
Data ricovero/...../..... ora.....	Data inizio terapia/...../..... ora.....

Altre persone coinvolte

- 1..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 2..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 3..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 4..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 5..... Sintomatico si no Ricoverato si no

(Fac-simile 1 - scheda di indagine clinica – pag.2)

CONDIZIONI GENERALI

Altezza Peso basale Peso al ricovero Diuresi (ml/ora)

SINTOMATOLOGIA		
Nausea	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Vomito	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Diarrea	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Colica addominale	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Ittero	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Shock	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Oligo/anuria	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Febbre	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

Altro.....

.....

E' stata richiesta la consulenza del Centro Antiveneni: si no

TERAPIA ATTUATA IN FASE ACUTA:

.....

.....

.....

Il medico di riferimento

.....

Data/...../.....

Reparto

(Fac-simile2- scheda indagine micologica -pag.1)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

SCHEDA DI INDAGINE MICOLOGICA N°..... /

Effettuata il dalle ore eseguita dal micologo

su richiesta di

referita al PAZIENTE

Altri commensali:

-
-
-
-

N° sintomatici N° asintomatici

Luogo del consumo..... data e ora del consumo

Data e ora insorgenza sintomi.....

Sintomi riferiti.....

.....
.....

Quantità consumata: modesta normale abbondante

Consumo di bevande alcoliche SI NO

Consumo nel pasto di altri alimenti SI NO

Data e ora di preparazione di altri alimenti e loro modalità di conservazione prima del consumo:

.....
.....
(Fac-simile 2- scheda indagine micologica -pag.2)

PROVENIENZA DEI FUNGHI	
<input type="checkbox"/> raccolti da	<input type="checkbox"/> donati da
<input type="checkbox"/> acquistati presso	<input type="checkbox"/> altro.....
I funghi sono stati donati a terzi: <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	
Data di raccolta/acquisto.....	Luogo di raccolta/acquisto.....
Quantitativo raccolto/acquistato; più specie <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	
..... ...	
Stato dei funghi alla raccolta/acquisto	
Modalità di trasporto dal luogo di raccolta/acquisto.....	
Modalità e tempi di conservazione dopo la raccolta/acquisto.....	
..... .	

LA PREPARAZIONE	
Nome ed indirizzo di chi ha preparato i funghi	
..... ...	
Nome gastronomico del piatto/i a base di funghi	
La preparazione gastronomica era a base di funghi: <input type="checkbox"/> cotti <input type="checkbox"/> crudi	

Altri	ingredienti	del	piatto/i	a	base	di	funghi
.....							
I funghi impiegati all'origine erano:							
<input type="checkbox"/> freschi		<input type="checkbox"/> congelati o surgelati		<input type="checkbox"/> essiccati			
<input type="checkbox"/> sott'olio		<input type="checkbox"/> sott'aceto		<input type="checkbox"/> in salamoia			
<input type="checkbox"/> altro.....							
Trattamenti effettuati:							
<input type="checkbox"/> pulizia generale	<input type="checkbox"/> eliminazione gambi	<input type="checkbox"/> asportazione cuticola					
<input type="checkbox"/> prebollitura	<input type="checkbox"/> scarto acqua						

(Fac-simile 2- scheda indagine micologica -pag.3)

Modalità di cottura:	
<input type="checkbox"/> cottura	per minuti a°C
<input type="checkbox"/> cottura alla piastra/graticola	<input type="checkbox"/> altro.....
Parti del carpoforo utilizzato.....	

MATERIALE DISPONIBILE PER LA DIAGNOSI		
<input type="checkbox"/> carpofori interi	<input type="checkbox"/> funghi cotti	<input type="checkbox"/> funghi sott'olio/sott'aceto
<input type="checkbox"/> salamoia	<input type="checkbox"/> pezzi di carpoforo	<input type="checkbox"/> funghi congelati/surgelati
<input type="checkbox"/> funghi secchi	<input type="checkbox"/> residui di pulizia	<input type="checkbox"/> nessun campione disponibile

NOTE

.....

.....

Il Micologo
