Ispettorato micologico Report Annuale 2023

Il Decreto Ministeriale 16 ottobre 1998, n.185 "Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione dell'Unità Operativa Complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione (UOC I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione nelle aziende sanitarie locali, delinea i compiti e le finalità dell'Ispettorato Micologico. L'Azienda Usl di Ferrara, in attuazione all'articolo n.9 della legge 23 agosto 1993, n. 352, all'articolo n. 1 del DPR 14 luglio 1995, n. 376 e all'articolo n. 22 (comma 2) della legge regionale 2 aprile 1996, n. 6, ha istituito, con *Delibera del 17 ottobre* 1996 n. 2507, l'Ispettorato Micologico, che ha la propria sede presso l'UOC I.A.N. di Ferrara.

I micologi dell'Ispettorato Micologico garantiscono:

- 1. Attività di Controllo dei Funghi freschi spontanei destinati all'autoconsumo (o consumo diretto);
- 2. Certificazione di Commestibilità dei Funghi freschi spontanei e non coltivati destinati alla Vendita al dettaglio e/o somministrazione;
- 3. Guardia Micologica;
- 4. Supporto, consulenza e collaborazione alle strutture ospedaliere e ai medici curanti, in caso di sospette intossicazioni da ingestione di funghi;

L'Ispettorato garantisce la collaborazione di almeno un ispettore micologo dell'AUSL in occasione di eventi di particolare rilevanza organizzati da Enti e/o altre AUSL



56 CERTIFICAZIONI DI COMMESTIBILITA' DI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI E NON COLTIVATI DESTINATI ALL'AUTOCONSUMO ???





O CERTIFICAZIONI DI COMMESTIBILITA' DI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI E NON COLTIVATI DESTINATI ALLA VENDITA AL DETTAGLIO E/O SOMMINISTRAZIONE





O INTERVENTI PER INTOSSICAZIONE DA FUNGHI





4 CAMPIONI DI FUNGHI COLTIVATI E SPONTANEI PER ANALISI CHIMICHE

2 campioni di funghi - Agaricus bisporus (coltivati) (Ricerca: Chimica)

