

A.S.L. NO

Azienda Sanitaria Locale di Novara P.IVA 01522670031 Sede Legale: viale Roma, 7 – 28100 Novara Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519 www.asl.novara.it

Allegato.

ATTIVITA' DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO STAGIONE 2024

Anche quest'anno, con l'approssimarsi della stagione di raccolta e vendita dei funghi freschi spontanei, l'Ispettorato Micologico del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASL NO, ha messo in atto diverse azioni a tutela della salute delle persone.

Sarà fornita la <u>consulenza gratuita ai privati</u>, da parte di personale esperto operante presso l'Ispettorato Micologico dell'ASL NO, <u>per verificare la commestibilità dei funghi raccolti</u>. L'Ispettorato Micologico, istituito presso il S.I.A.N. dell'ASL NO, sarà operativo nei mesi di settembre-ottobre-novembre c.a. presso le due sedi S.I.A.N. presenti sul territorio con i seguenti orari:

- Sede di Novara, Viale Roma n. 7
 Palazzina A Tel. 0321.374302/308
 - Lunedì ore 09.00 10.00 - Giovedì ore 09.30 – 10.30
- Sede di Arona, Piazza De Filippi, n. 2
 Sede Distretto Tel. 0322.516527/333
- per la sede di Arona il servizio verrà attivato previa richiesta telefonica effettuata dall' utente alla segreteria SIAN, l'appuntamento verrà confermato dal Micologo.

Sarà possibile da parte dei privati richiedere la consulenza micologica previo appuntamento telefonico al di fuori degli orari istituzionali stabiliti, fatta salva la disponibilità del Micologo

Potrà inoltre essere rilasciata la <u>certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita</u> allo stato sfuso agli operatori del settore alimentare

<u>Tale certificazione</u>, (obbligatoria ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 376/95 ed effettuata da parte dei Micologici dell'Azienda A.S.L. o di Micologi preventivamente autorizzati con delibera regionale), consiste nell' ispezione e determinazione dei funghi destinati alla commercializzazione e





Sede Legale: viale Roma, 7 – 28100 Novara Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519 www.asl.novara.it

nell'apposizione, su ogni cassetta contenente il materiale fungine, di un tagliando di avvenuto controllo, riportante il nome scientifico dei funghi, la data, il timbro e la firma del Micologo.

Nei giorni lavorativi, per il tutto il territoroio ASL NO di Novara, la certificazione, riguardante piccoli quantitativi, potrà essere rilasciata presso il S.I.A.N. di Novara – Viale Roma, n. 7, Palazzina A - per il territorio di Arona e Borgomanero la certificazione potrà essere rilasciata presso il S.I.A.N. di Arona – sede distretto Piazza De Filippi, n. 2 – tutti i giorni lavorativi dalle ore 8.30 alle ore 9.00, previo contatto e comunicazione preventiva con i Micologi.

Si ricordano gli obblighi per gli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.)

La Regione Piemonte ha modificato e approvato gli "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato Micologico delle ASL per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'O.S.A.".

Tra i punti indicati è richiamato <u>l'obbligo</u>, per il ristoratore che intende utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio per la preparazione di piatti da proporre ai propri clienti, di conseguire l'idoneità al riconoscimento delle specie fungine.

<u>I funghi usati nella ristorazione devono</u>, comunque, <u>essere certificati</u> (così come accade per la vendita) e l'O.S.A. deve prevedere, nel proprio piano di autocontrollo, una specifica procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione e il trattamento del prodotto.

La Sostituta del Direttore S.C. SIAN Dott ssa Vittoria SECCHI

Il Responsabile dell' Ispettorato Micologico ASL

Micologo – Dr. Fausto Boxio

Vigora kel

