

Presso il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Oristano è in funzione l'Ispettorato Micologico, al quale la normativa vigente assegna importanti compiti in materia di prevenzione, certificazione e consulenza sui funghi.

La struttura svolge principalmente attività di prevenzione, fra le quali la consulenza gratuita ai privati per il controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto.

Sono garantite, inoltre, le certificazioni sanitarie di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione.

Le suddette prestazioni sono effettuate da Ispettori Micologi regolarmente formati ed abilitati ai sensi del D.M. 686/96, iscritti ai Registri Regionale e Nazionale dei Micologi.

Con questo pieghevole, ci prefiggiamo di fornire agli utenti uno strumento informativo riguardante gli obblighi di legge in materia di certificazione di commestibilità, e le modalità di accesso alle prestazioni.

SOGGETTI INTERESSATI

Per non incorrere nelle sanzioni di legge, sono tenuti a **richiedere la certificazione** gli **operatori della ristorazione e del commercio al dettaglio e all'ingrosso** che intendono somministrare e/o vendere funghi freschi spontanei.

L'attività di vendita e/o somministrazione è consentita esclusivamente a coloro i quali sono in possesso **dell'attestato di idoneità** al riconoscimento delle specie fungine che si intendono commercializzare, rilasciato, previo esito favorevole di un **esame**, dal Servizio Igiene degli Alimenti della ASL.

COME FUNZIONA LA STRUTTURA

Rilascio certificazioni e consulenza ai privati per consumo diretto

previo appuntamento e accordi telefonici

**tel. 0783/3171
0783/317729**

**presso
Uffici del SIAN Oristano, Via Carducci
35, 4° piano**

**<https://www.asloristano.it/>
sian@asloristano.it**

COME PRESENTARE I FUNGHI

Per la certificazione:

I funghi presentati al controllo dovranno essere **suddivisi per specie e contenuti in cassette o altri idonei imballaggi**, da destinare come tali alla vendita. **I funghi** in essi contenuti **dovranno essere disposti su di un solo piano e non eccessivamente pressati, essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione**, puliti da terriccio, foglie e corpi estranei.

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

A garanzia dei consumatori circa l'avvenuto controllo sanitario, **sulle singole confezioni è applicato apposito talloncino** che non dovrà essere eliminato dopo l'apertura dell'imballaggio, fino all'esaurimento del suo contenuto.

E' fatto divieto assoluto di trasferire i funghi controllati in altri contenitori, così come è vietato aggiungerne altri, sia pure visitati ed appartenenti alla stessa specie. **L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi di apposita etichetta**, in osservanza delle norme sull'etichettatura.

La certificazione per la vendita rilasciata agli OSA è gratuita.

Per la consulenza ai privati per consumo diretto:

I funghi da sottoporre a visita devono essere conservati in contenitori rigidi e areati, opportunamente separati per specie, freschi, interi in ogni loro parte, puliti da terriccio, foglie ed altri corpi estranei.

La consulenza ai privati per il consumo diretto è gratuita.

S.I.A.N.
Via Carducci 35, 4° piano
sian@asloristano.it

Direttore
Dott. Roberto Puggioni

Ispettori Micologi

Tecnico Prevenzione Luciano Delussu
Tecnico Prevenzione Tonino Fadda
Tecnico Prevenzione Giuseppe Pintus
Tecnico Prevenzione Laura Sgarra

**Servizio Igiene degli Alimenti
e della Nutrizione**

**<https://www.asloristano.it/>
sian@asloristano.it**



foto Luciano Delussu

Amanita Caesarina

**ISPETTORATO
MICOLOGICO**