

Consumare funghi... *in sicurezza*

1 Consumare solo funghi controllati da un vero Micologo
(diffida degli “esperti improvvisati”)

2 Consumare quantità moderate

3 Non somministrare ai bambini

4 Non somministrare a donne gravide

5 Consumare solo funghi in perfetto stato di conservazione

6 Consumare funghi ben cotti e masticare correttamente

7 Sbollentare i funghi prima del congelamento
e consumarli entro 6 mesi

8 Non consumare funghi raccolti lungo le strade
o vicino a centri industriali

9 Non regalare i funghi raccolti se non controllati

10 Nei funghi sott'olio si può sviluppare
la tossina del botulino

È assolutamente
necessario, prima di
consumare i funghi
raccolti, farli
analizzare da un
Ispettore micologo
della ASL di zona
(servizio gratuito)

**ATTENTI
AI SOSIA**



Amanita caesarea



Amanita muscaria



Pholiota mutabilis



Galerina marginata

Per saperne di più Centro Antiveleni di Milano
02/66101029 www.centroantiveleni.org
Ministero della salute www.salute.gov.it

Da: Funghi commestibili e velenosi a confronto - R. Mazza, Fabbri editori



Azienda Ospedaliera
Ospedale Niguarda Ca' Granda

Sistema Sanitario



Regione
Lombardia



Ministero della Salute