

Ministero della Salute

UFFICIO STAMPA

Funghi: come consumarli e cosa fare in caso di intossicazione

In questo periodo dell'anno la raccolta e il consumo di funghi spontanei aumenta considerevolmente, a motivo delle favorevoli condizioni atmosferiche e parallelamente aumentano i casi d'intossicazioni, a volte anche mortali. Le manifestazioni determinate dai funghi tossici spesso mimano sindromi influenzali e come tali vengono trattate, con un pericoloso ritardo nella impostazione della terapia adeguata.

Si consiglia, pertanto, ai cittadini di:

- ▶ non consumare funghi se prima non sono stati controllati da un micologo o se non si è certi della loro commestibilità
- ▶ di consumare solo funghi ben cotti
- ▶ di non far consumare funghi a bambini, a donne in stato di gravidanza e a persone affette da particolari patologie
- ▶ in caso di comparsa di sintomi quali: dolori addominali, vomito e diarrea o altra sintomatologia, dopo aver consumato funghi, contattare tempestivamente il medico di base o il pronto soccorso o un Centro Antiveneni (CAV)
- ▶ se ci si reca al Pronto Soccorso per comparsa di vomito, diarrea o altra sintomatologia dopo il consumo di funghi non controllati, portare con se eventuali resti di funghi cotti, crudi o residui di pulizia.