



La vendita dei funghi freschi spontanei epigei è subordinata a SCIA sanitaria (art. 2, D.P.R. 376/1995 - D.P.R. 160/2010 - art. 6, Reg. CE 852/2004) ed è esclusiva per gli esercenti riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate, come stabilito dalla D.D. 6 agosto 2012, n. 534.

Il corso, articolato in tre giornate per un totale di 10 ore, è finalizzato al conseguimento dell'idoneità alla vendita di funghi epigei freschi spontanei e porcini secchi sfusi, come stabilito dalla L. 23 agosto 1993, n. 352 e dal successivo D.P.R. 376/95, art. 2, che individua i funghi epigei freschi spontanei e secchi sfusi commercializzabili.



Segreteria organizzativa :

ASL AL - Dipartimento di Prevenzione
Via Venezia, 6 – 15121 – Alessandria
Tel. 0131.307820 – Fax: 0131.266428
e-mail: vbagnera@aslal.it – PEC: aslal@pec.aslal.it

Dr.ssa Valeria BAGNERA



Servizio Igiene degli
Alimenti e Nutrizione



Funghi epigei freschi spontanei e porcini secchi sfusi

**Corso formativo di
preparazione ed esami
per il rilascio di idoneità alla vendita**

04, 10 e 17 settembre 2018
Alessandria - Spalto marengo, 37
"Sala Multimediale"

Docenti

Sig. Enrico COSMELLO

TPALL Coordinatore - Isp. Micologo
S.C. S.I.S.P. - ASL AL
Alessandria

Sig. Sergio CUCCATO

TPALL - Isp. Micologo
S.C. S.I.A.N. - ASL AL
Alessandria

Sig. Mario SAVINA

TPALL Coordinatore - Isp. Micologo
S.C. S.I.A.N. - ASL AL



ATTESTATO DI MICOLOGO:

D.P.R. 14 luglio 1995 n. 376

D.M. 29/11/1996 n. 686.



§145. *Savie leggi di polizia (133), che assoggettino la vendita dei funghi sui pubblici mercati all'ispezione di un giudice competente; che esigano dai venditori autorizzati le opportune cognizioni come una condizione indispensabile del permesso che loro si accorda, (precauzioni in generale atte a premunire il pubblico contro il pericolo dell'uso incauto dei funghi, ed a fargli conoscere quelli, che possono usarsi a titolo d'alimento) giovano più nell'allontanare qualunque disgrazia, sebbene siano l'opera solamente di un unico tratto di penna, di quel che facciano l'irrequieto strolagare dei medici, e tutti i rimedi affastellati nelle nostre splendide spezierie. L'estirpazione di queste, siccome di tutte l'altre piante venefiche, è sarà sempre mai il miglior rimedio preservativo.*

(Cap. XII – Dei funghi)

Date ed orario delle lezioni

04/09/2048	dalle 9:00 alle 13:00
10/09/2018	dalle 9:00 alle 13:00
17/09/2018	dalle 14:30 alle 16:30

Programma:

biologia ed ecologia dei funghi;

morfologia delle specie fungine;

caratteri morfologici utili al riconoscimento delle principali specie fungine in commercio;

legislazione in materia di alimenti e commercializzazione dei funghi;

specie commercializzabili e specie velenose;

principali intossicazioni da funghi.