



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Sede di Direzione - via S. Francesco d'Assisi n. 35 NICHELINO
tel. 0116806837 Fax 0110589878 e-mail: scian@aslt05.piemonte.it
Posta Certificata ASL TO 5: protocollo@cert.aslt05.piemonte.it

Sede Legale - Piazza S. Pellico, 1 - 10023 Chieri (To) - tel. 011 94291 - C.F. e P.I. 06827170017

Prot. N° hh 229

Nichelino, 27 SET. 2019

**Alla Regione Piemonte
Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
C.so Regina Margherita n.153 bis**

10122 TORINO

Oggetto: corso di preparazione con esame finale per il riconoscimento delle specie fungine per gli esercenti il commercio.

Con riferimento a quanto riportato nelle linee guida per l'organizzazione e gestione dei Centri Micologici si comunica che questa S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione sta organizzando un corso di preparazione al riconoscimento delle specie fungine per i commercianti di cui si trasmette in allegato il relativo pieghevole.

Le prove d'esame (scritto ed orale) sono state programmate per il giorno giovedì 31 ottobre 2019 ore 15,00 presso la sede del Centro di Formazione ASL di Moncalieri Via Mirafiori n.11 a tal fine verrà riunita una apposita commissione.

Ringraziando si porgono distinti saluti

**IL COORDINATORE
DEL CENTRO MICOLOGICO
Dott. Marino Balma**



**IL DIRETTORE f.f. SCIAN
Dott.ssa Margherita Gulino**



A.S.L. T05

PROGRAMMA DEL CORSO

Legislazione

- norma quadro sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione e vendita di sostanze alimentari;
- la normativa vigente in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei, secchi e coltivati: Legge 352/93, D.P.R. 376/95 e L.R. 24/2007 e s.m.i.;
- Decreto 9 ottobre 1998 "denominazione di vendita di funghi secchi";
- cenni all'Autocontrollo nella commercializzazione dei funghi.

Biologia e morfologia dei funghi

- generalità;
- la riproduzione dei funghi;
- le varie parti del fungo: loro esame.

I principali caratteri dei generi e delle specie ammesse al commercio

Le caratteristiche di commestibilità e tossicità dei funghi e principali sindromi di avvelenamento

- Revisione delle specie ammesse al commercio prestando particolare attenzione ai possibili sosia velenosi;
- sindromi a breve e lunga latenza.

DOCENTI: Micologi ASL T05

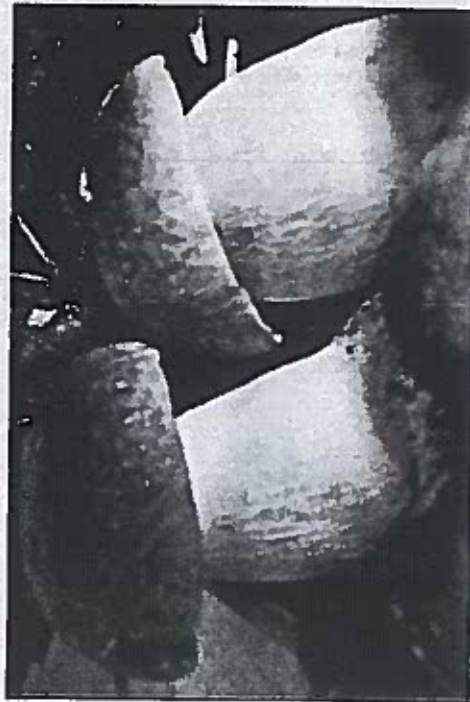
© SCIAN – Nichelino

Azienda Sanitaria Locale
Chieri-Carmagnola-Moncalieri-Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ispettorato Micologico

CORSO DI FORMAZIONE SUL RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE FUNGINE PER I COMMERCianti 2019

e-mail: sian@asito5.piemonte.it



PREMESSA

La normativa vigente (D.P.R. 376/95) individua i funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi che possono essere commercializzati e stabilisce che per l'attività di vendita bisogna essere in possesso dell'autorizzazione comunale (attualmente Notifica Sanitaria Allegato 6 D.D. n.205 del 29.03.2018).

Tale autorizzazione viene rilasciata esclusivamente agli esercenti riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

OBIETTIVI DEL CORSO

Fornire gli elementi di base per poter applicare l'Autocontrollo identificando i funghi ammessi alla vendita ed i loro relativi sosia al fine di sostenere l'esame di idoneità.

DESTINATARI

Tutti gli operatori del settore alimentare che intendono vendere al dettaglio funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi (commercio fisso e ambulante).

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'adesione ai corsi è necessaria la prenotazione telefonica al numero:

011 - 6806837 (SCIAN - Nichelino)
Quota di adesione (corso ed esame) con
materiale didattico € **96,00**

SEDE DEL CORSO

MONCALIERI

Centro di Formazione Aziendale
Via Mirafiori n. 11 (Piazza Brennero)
1° piano

CALENDARIO DEL CORSO

giovedì 17 ottobre 2019 ore 14,00 - 17,00
martedì 22 ottobre 2019 ore 14,00 - 16,00
giovedì 24 ottobre 2019 ore 14,00 - 16,00
martedì 29 ottobre 2019 ore 14,00 - 17,00

giovedì 31 ottobre ore 15,00 esame.