



# AUTUNNO, TEMPO DI FUNGHI CONSUMALI IN SICUREZZA!

## SERVIZIO DI CONSULENZA MICOLOGICA CONTROLLO GRATUITO DEI FUNGHI RACCOLTI DAI CITTADINI



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DI  
SAN DONÀ DI PIAVE, VIA TRENTO, 17  
(EX TRIBUNALE)



SPORTELLO APERTO  
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ  
ORE 14.00-15.00



INFO  
TEL. 0421 228171

### I 10 CONSIGLI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

1. CONSUMARE SOLO FUNGHI CONTROLLATI DA UN VERO MICOLOGO (DIFFIDA DEGLI "ESPERTI IMPROVVISATI")
2. CONSUMARE QUANTITÀ MODERATE
3. NON SOMMINISTRARE AI BAMBINI, ALLE PERSONE DEBILITATE E AGLI ANZIANI
4. NON SOMMINISTRARE ALLE DONNE IN GRAVIDANZA
5. CONSUMARE SOLO FUNGHI IN PERFETTO STATO DI CONSERVAZIONE
6. CONSUMARE FUNGHI BEN COTTI
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

### SI RACCOMANDA DI:

- PRESENTARE TUTTA LA QUANTITÀ RACCOLTA DI FUNGHI
- PORTARE I FUNGHI INTERI
- METTERE I FUNGHI IN CONTENITORI RIGIDI E AERATI
- PORTARE I FUNGHI NEL PIÙ BREVE TEMPO POSSIBILE DALLA RACCOLTA