

## **Già 500 intossicazioni dopo scorpacciate di funghi Allarme del centro Antiveleni**

Dal primo ottobre a oggi il Centro antiveleni di Pavia, Centro nazionale di informazione tossicologica dell'Irccs Fondazione Maugeri, ha fornito consulenze per circa 500 pazienti intossicati per aver consumato funghi non commestibili

---

Pavia, 23 ottobre 2012 - **Dal primo ottobre a oggi il Centro antiveleni di Pavia, Centro nazionale di informazione tossicologica dell'Irccs Fondazione Maugeri, ha fornito consulenze per circa 500 pazienti intossicati** per aver consumato funghi non commestibili. Tra questi - si legge in una nota della Fondazione - **sono stati gestiti anche casi molto gravi che hanno portato al decesso dei pazienti o a trapianto di fegato.**

Gli esperti del Cav pavese ricordano che è necessario astenersi dal consumo di funghi raccolti se non si è assolutamente certi della loro commestibilità. A questo proposito, presso **ogni Asl è attivo il servizio di Ispettorato micologico dove è possibile sottoporre** i funghi raccolti al riconoscimento da parte di esperti micologi in modo assolutamente gratuito.

**All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e non solo un campione.** Si consiglia inoltre di non consumare funghi in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati, oppure crudi o non adeguatamente cotti. Inoltre, devono astenersi dal consumo i bambini piccoli e le donne in stato di gravidanza o allattamento.

**Se dopo il consumo di funghi compaiono sintomi come nausea, vomito e diarrea,** è fondamentale recarsi immediatamente presso il più vicino pronto soccorso portando con sé eventuali avanzi di funghi, anche cucinati. Tentare di contrastare a casa i sintomi con farmaci antidiarroici o antiemetici è controindicato e può ritardare l'inizio delle terapie corrette.