

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.