le | Data 25-10-2012

Pagina 10

Foglio 1

IL CONSIGLIO

Nel dubbio rivolgersi all'Asl

PAVIA – I "numeri" sono davvero al-larmanti: dall'inizio di ottobre ad og-gi il **Centro Antiveleni** di Pavia della Fondazione Maugeri di Pavia ha fornito consulenze per circa 500 casi di pazienti intossicati in seguito all'in-gestione di funghi in tutto il Paese che, in qualche caso, hanno avuto esito mortale. «Se non si è assolutamente certi della commestibilità dei funghi - spiega un nota della Mauge- - è necessario astenersi dal consumarli. In ogni caso presso ogni Asl è attivo il servizio di Ispettorato micologico, al quale è possibile rivolgersi a titolo assolutamente gratuito per far esaminare i funghi raccolti da esperti micologi. Occorre poi ricorda-re – continua la nota – che all'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto e non solo un campione. Il consiglio è anche di non consumare funghi in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati oppure crudi o comunque non adeguatamente cotti. Devono inoltre astenersi dal consumo di funghi i bambini piccoli e le donne in stato di gravidanza o in allattamento. Se dopo l'ingestione dei funghi compaiono sintomi come nausea, vomito e diarrea – conclude il comunicato diffuso dal Centro Antiveleni della Maugeri

al Pavia – occorre recarsi immediatamente al più vicino Pronto soccorso portando con sè, se possibile, gli eventuali avanzi di funghi, anche cucinati. Tentare di contrastare da casa i sintomi dell'avvelenamento utilizzando farmaci antidiarroici o antiemetici è controindicato e può ritardare l'inizio delle opportune terapie».

