

INTOSSICAZIONE DA FUNGHI

I consigli del Centro

Antiveleli della Maugeri

PAVIA (tv) Solo nella nostra provincia arriva a quota nove il numero delle persone ricoverate solo negli ultimi giorni in gravi condizioni per intossicazione da funghi. Come ogni anno, infatti, in autunno, si moltiplicano i casi di intossicazione gravissima, se non di morte, in tutta Italia. Proprio a questo pro-



posito, il **Centro Antiveleli** di Pavia - Centro Nazionale di Informazione Tossicologica dell'IRCCS **Fondazione Maugeri** ha diffuso una nota con alcune raccomandazioni: «Dal primo ottobre ad oggi il **Centro Antiveleli** di Pavia ha fornito consulenze per circa 500 pazienti intossicati in seguito ad ingestione di funghi. Tra questi sono stati gestiti anche casi molto gravi che

hanno portato al decesso dei pazienti o a trapianto di fegato. Si ricorda che è necessario astenersi dal consumo di funghi raccolti se non si è assolutamente certi della loro commestibilità. 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. Si consiglia inoltre di non consumare funghi in quantità abbondanti e in pasti ravvicinati oppure crudi o non adeguatamente cotti». Inoltre, i bambini piccoli e le donne in stato di gravidanza o allattamento devono astenersi dal consumo dei funghi.

Se dopo averli mangiati compaiono sintomi quali nausea, vomito e diarrea, bisogna recarsi immediatamente al pronto soccorso portando con sé eventuali avanzi di funghi, anche cucinati. «Tentare di contrastare a casa i sintomi - si legge nella nota della **Maugeri** - con farmaci antidiarroici o antiemetici è controindicato e può ritardare l'inizio delle terapie indicate».

Attualità

ANDI all'Università: quattro lezioni per gestire al meglio la professione

Lezioni del Centro Nazionale Antiveleli

OPERATORI DI VENDITA ASSOCIATI DI COMMERCIO

IN OFFERTA