

ISPETTORATI MICOLOGICI

Istituiti ai sensi :

- art. 9 Legge 23/8/1993 n° 352, così come modificato dal comma II° dell'art. 1 del Decreto Presidente Repubblica del 14/7/1995 n° 376 ;
- Legge Regione Sicilia del 01/02/2006 n° 3 .

^^

§ **Competenze**

§ **Funzioni**

§ **Organizzazione**

Competenze

- *Ogni attività di ordine amministrativo, di vigilanza e controlli per quanto a disposizioni legiferate, in campo nazionale o regionale, che si riferiscano alla "micologia" intesa per quanto alla incidenza nella tutela dal consumo di funghi quali "alimento", nella tutela sulla loro commercializzazione in tutti i suoi aspetti, nella tutela ecologico-ambientale dei funghi in natura.*
- *Interventi nei casi di micotossicosi da ingestione di funghi superiori.*
- *Supporto tecnico-scientifico, nella materia, verso le Istituzioni.*

Funzioni

A) per quanto a raccolta di funghi epigei spontanei :

- 1= *controllo e determinazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei, raccolti da privati cittadini, per essere destinati al consumo diretto ;*
- 2 = *intervento e consulenza, verso ospedali e strutture di emergenza in genere, in occasione d'intossicazioni o avvelenamenti da ingestione di funghi ;*
- 3= *interventi formativi ed educativi diretti alla popolazione (corsi didattici, convegni, iniziative culturali varie ;*

4= commissione di esame, per quanto previsto da art. 14 Legge 23/8/93 n° 352 così come modificato da art. 2 Decreto Presidente repubblica del 14/7/95 n° 376, e dalla Legge Regione Sicilia del 01/02/2006 n° 3 ;

5= consulenza agli Enti Pubblici per problematiche inerenti la materia.

B) per quanto alla “commercializzazione” di funghi spontanei, coltivati, condizionati :

1= controllo e certificazione dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione (mercati ortofrutticoli, esercizi di vendita, attività di ristorazione, etc....) ;

2= interventi e consulenza, verso ospedali e strutture di emergenza in genere, in occasione di intossicazione o avvelenamenti per ingestione di funghi ;

3= interventi, presso privati o pubblici esercizi, in occasione di casi d’intossicazione o avvelenamenti da ingestione di funghi per indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica o giudiziari ;

4= controllo delle lavorazioni e del confezionamento dei funghi nelle imprese autorizzate ;

5= controlli per lo sdoganamento di funghi importati con vincolo doganale ;

6= interventi di Vigilanza e Ispezioni su produzione, commercializzazione, somministrazione di funghi freschi, secchi o conservati, ai sensi delle Leggi o Regolamenti vigenti ;

7= ispezioni, per il rilascio delle Autorizzazioni di cui ai commi II° e IV° dell’art. 2 del Decreto Presidente Repubblica del 14/7/95 n° 376.

Organizzazione

A) del “Personale”

B) dei “Locali”

C) degli “Arredi, attrezzature, materiali, strumentazione”

D) della “Reperibilità”

E) dei “Protocolli di accesso”

A) **“Personale”**

1) *due o tre “micologi” (di cui al Decreto Min. San. N°686 del 29/11/96), dipendenti dell’Az. USL ed inquadrati nel ruolo sanitario.*

Nel caso di mancanza, nei ruoli delle AUSL, di personale con detta qualifica questa può avvalersi, con rapporto in convenzione, di personale esterno che rivesta la qualifica voluta.

(Per quanto al predetto “personale specializzato di Micologo”, bisogna tener in gran conto quelle che saranno le incombenze cui andranno incontro detti operatori nell’espletamento del servizio negli Ispettorati Micologici ed, in generale, per quanto a tutti i controlli sull’alimento “fungo”).

Bisogna infatti tener presente che si tratta pur sempre di un “alimento” e, pertanto, deve sempre sottostare a tutte le vigenti disposizioni legislative sugli “alimenti e bevande” ed in particolare alle norme specifiche dettate dalle leggi di merito; quindi, devono tenersi ben presenti quelle che sono le specificate Autorità cui è demandata la competenza nella materia. Ed ancora, come alimento, deve sottostare anche a tutti i controlli nel suo iter di commercializzazione o somministrazione, e quindi bisogna tener conto di quelle che sono le competenze a poter intervenire in strutture pubbliche o private e del come agire per tutti quei compiti ed incombenze di polizia sanitaria ed ancor più di Polizia Giudiziaria. Per queste essenziali motivazioni, ma non solo per queste, sarebbe bene che il servizio venisse svolto essenzialmente da personale, ad hoc specializzato quale Micologo, che faccia parte degli Operatori di Vigilanza e Ispezioni, che già hanno tutte le competenze ed incombenze per attivarsi in modo ottimale in questo nuovo servizio senza dover acquisire altre prerogative)

B) **“Locali”** (adeguati ed a uso esclusivo, della seguente consistenza e caratteristiche) :

1= *ubicazione in zona di poco traffico cittadino, ove sia possibile e facile il posteggio degli automezzi necessari al trasporto di ceste, panieri o altri contenitori ;*

2= *un ampio vano quale “sala di attesa” ;*

3= *un ampio vano quale “sala dei controlli” (con ottima aerazione ed illuminazione naturale) ;*

4= *un vano quale “laboratorio” ;*

5= *possibilità di utilizzo di “servizi igienici”.*

C) **Arredi, attrezzature, materiali, strumentazioni.**

Per quanto al precedente :

1= punto B/2 = "sala di attesa" :

questa deve essere arredata con un numero adeguato di posti sedere, oltre a tavoli sui quali poggiare panieri o altri contenitori ; ai muri devono collocarsi materiali vari d'informazione, quali : protocolli d'accesso, legislazioni micologiche, posters, materiali didattici, avvisi vari, etc..... .

2= punto B/3 = "sala dei controlli" :

questa deve essere arredata con tavolo d' idonea ampiezza con ripiano in materiale facilmente lavabile (acciaio inox) e conformato in modo da facilitare la cernita senza che residui vari possano cadere ed imbrattare il pavimento, oltre a facilitare l'allontanamento dei funghi scartati verso un idoneo sistema di raccolta per l'eliminazione ; altresì, deve installarsi un capace lavabo con acqua corrente calda e fredda, oltre ad essere servito da apparecchiature automatiche quali "erogatore di sapone liquido" e "asciugamani a perdere" ; deve attrezzarsi anche con una "bilancia automatica", un armadio-archivio con chiusura a chiave, scrivania, telefono, modulistica, timbri, materiale bibliografico, sistema di computer, potente illuminazione artificiale, un apparecchio "tritratore di materiali vegetali".

3= punto B/4 = "laboratorio" :

deve arredarsi in modo adeguato con :

- tavolo da lavoro
- posto per microscopia
- armadio
- scaffalature pensili ;

inoltre, deve dotarsi della seguente attrezzatura :

- *microscopio bioculare con almeno un ob. 1000X ad immersione ;*
- *reagenti per reazioni macrochimiche e microscopiche ;*
- *lente d'ingrandimento da tavolo con illuminatore ;*
- *piccola attrezzatura per microscopia ;*
- *frigorifero;*
- *biblioteca specializzata*