

REGOLE PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE SOMMINISTRANO / VENDONO FUNGHI

CAMPAGNA INFORMATIVA PER LA PREVENZIONE DELLE INTOSSICAZIONI DA FUNGHI

PER CHI VENDE

- i funghi confezionati, sia freschi che coltivati, valgono le stesse regole per la vendita di un qualsiasi prodotto ortofrutticolo;
- I funghi freschi spontanei devono essere preventivamente certificati da Micologo iscritto al Registro Nazionale;
- i funghi secchi e condizionati/conservati, già confezionati, valgono le medesime regole per la vendita di un alimento pre imballato;
- I funghi epigei freschi o secchi allo stato sfuso possono essere venduti solo se in possesso della Certificazione Sanitaria;
- Il personale addetto alla vendita dei funghi epigei freschi e secchi allo stato sfuso deve essere in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione, rilasciato dagli Ispettorati Micologici delle ASL/ATS.



PER CHI SOMMINISTRA

- Certificazione obbligatoria: i funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione nella ristorazione pubblica devono essere certificati da un micologo qualificato delle ATS/ASL o privato;
- Tracciabilità dei funghi: l'operatore del settore alimentare (OSA) deve essere in grado di risalire ed individuare chi gli abbia fornito i funghi e conservare il certificato micologico ed i dati di tracciabilità anche dopo la somministrazione ai clienti;
- Condizioni igienico-sanitarie e HACCP: i funghi devono essere conservati in ambienti idonei, puliti e refrigerati ove necessario.
- L'OSA deve includere la gestione dei funghi epigei, quali alimenti, nel proprio piano di autocontrollo
- Sul menu, accanto ai piatti a base di funghi, è necessario indicare chiaramente se i funghi sono freschi o decongelati

www.ats-pavia.it

Per info sugli orari dell'ispettorato micologico
consulta il sito ATS Pavia o inquadra il QR Code

