

I FUNGHI: AMICI & NEMICI

I funghi sono amici della natura e, alcuni, della buona tavola: ma bisogna fare molta attenzione!

Distretti

Distretti ASL TO3

Scuole

Sc. Primaria e Secondaria di 1° e 2° grado

Destinatari

Docenti

Premessa: Il consumo di funghi tossici è una delle principali cause di tossinfezione alimentare: ogni autunno, gli Ispettori Micologi del Servizio Igiene Alimenti dell'ASL TO3 ricevono chiamate dal pronto soccorso degli ospedali a causa di intossicazioni da funghi. Una sindrome da intossicazione in persone che hanno mangiato funghi è da considerare sempre come un'emergenza, data la possibilità di esito letale.

Le specie mortali che crescono nei nostri boschi sono infatti almeno 5 e anche fra i funghi "non mortali" circa 1/3 del totale delle specie sono tossiche e possono provocare sindromi di varia gravità. È quindi facile capire come sia possibile, per il raccoglitore inesperto, fare degli errori che possono essere molto gravi o addirittura fatali: ogni anno, grazie all'attività di consulenza degli Ispettori Micologi ai raccoglitori, vengono tolti dal potenziale consumo esemplari più o meno pericolosi.

Per rafforzare l'azione di prevenzione effettuata dagli Ispettorati Micologici la Reg. Piemonte ha stabilito, con D.D. 6 agosto 2012, n. 534 che una delle attività degli Ispettorati stessi consista nell' "informazione ed educazione sanitaria alla popolazione e a gruppi di interesse" per cui "il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione attraverso il Centro di Controllo Micologico dovrà programmare attività"

comprendente di "interventi rivolti alla popolazione (anche in collaborazione con la scuola) sui rischi derivanti da un consumo non consapevole di funghi e sulle modalità principali di prevenzione, tramite incontri informativi o mostre micologiche"

Questo mandato si incontra con le esigenze delle scuole: negli anni passati gli insegnanti hanno frequentemente richiesto incontri di informazione sui funghi per gli studenti delle classi della scuola primaria e secondaria, da integrare nei programmi di scienze naturali. Gli Ispettori Micologi del Servizio Igiene Alimenti hanno effettuato numerosi interventi di questo genere, allo scopo di diffondere nella popolazione scolastica nozioni basilari sulla raccolta sicura dei funghi e sul servizio micologico dell'ASL, sia per creare una cultura prudentiale sui funghi nei ragazzi sia per ottenere una ricaduta positiva sulle famiglie che intendano raccogliere funghi per il consumo privato.

Dato che l'elevato numero di classi presenti sul territorio non permette una copertura capillare, si è programmata la formazione degli insegnanti, per garantire la possibilità di un'attività informativa costante rivolta agli studenti con informazioni legate alla prevenzione delle intossicazioni, da integrare nei normali programmi di scienze naturali, al fine di inserire anche l'aspetto sanitario.

Obiettivi: Sensibilizzare gli insegnanti:

1. Rischio sanitario: sindromi da avvelenamento e frequenza
2. Elementi di determinazione delle specie fungine, per sottolineare la difficoltà della determinazione e l'importanza del fatto che venga effettuata da persona esperta

Informazioni agli insegnanti: modalità di accesso all'ispettorato micologico

Prevenzione delle intossicazioni da funghi mediante l'aumento delle conoscenze della popolazione scolastica (e familiare come ricaduta) sulla pericolosità dei funghi, sulle difficoltà della determinazione e sulle possibilità di far determinare i funghi dall'ispettorato Micologico.

Setting: Scuole Primaria, Secondaria di 1° e 2° grado.

Destinatari/target: Personale docente.

**Programma, metodo, strumenti e verifica:**

Dopo una necessaria introduzione sulla figura ed i compiti del Veterinario Pubblico, si passerà ad affrontare gli aspetti legislativi e gli aspetti tecnici relativi al tema scelto con il Docente. Tali temi vengono modulati e proposti alla luce del target coinvolto. Gli incontri prevedono lezioni frontali con l'uso di tecniche di animazione varie e strumenti informatici per la visualizzazione di alcuni concetti.

Figure professionali coinvolte:

Ispettori Micologi della S.C. SIAN ASLTO3 Dietiste dell'Area Alimenti S.C. SIAN ASLTO3

Formato: Corso di sensibilizzazione e informazione.

Locali dell'ASL ed eventualmente quelli messi a disposizione dalla Direzione di Circolo Didattico.

Valutazione di risultato a breve termine: test per gli insegnanti

Valutazione di risultato a medio termine: test per i ragazzi

Valutazione di impatto: numero di interventi richiesti per la determinazione delle specie fungine da persone che hanno saputo dell'ispettorato tramite il progetto, in modo diretto (insegnanti e ragazzi) o indiretto (famiglie, popolazione generale)

valutazione di gradimento: n. di partecipanti, questionari di valutazione degli interventi.

Responsabili progetto:

Alessio Vietti, Giovanna Paltrinieri, Lucia Bioletti – SIAN ASL TO3

Modalità di richiesta:

modulo on-line su: <http://www.aslto3.piemonte.it/info/promozionesalute.shtml>
oppure al link (vedi immagine QR code)

