



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Sede di Direzione - via S. Francesco d'Assisi n. 35 NICHELINO
tel. 0116806837 Fax 0110589878 e-mail: sian@aslto5.piemonte.it
Posta Certificata ASL TO 5: protocollo@cert.aslto5.piemonte.it

Sede Legale - Piazza S. Pellico, 1 - 10023 Chieri (To) - tel. 011 94291 - C.F. e P.I. 06827170017

Prot. N°

11262

Nichelino,

28 MAR, 2017

**Ai Sindaci dei Comuni
dell'ASL TO5
LORO SEDI**

Oggetto: corso di formazione per il conseguimento dell'attestato di idoneità ai fini del rilascio dell'**autorizzazione Comunale alla vendita dei funghi epigei freschi spontanei** (art.2 DPR 376/95).

Con la presente si ricorda che la **vendita al dettaglio dei funghi epigei freschi spontanei** (non coltivati) è assoggettata al possesso dell'autorizzazione indicata in oggetto; tale autorizzazione viene rilasciata soltanto a coloro che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

Al fine di consentire ai commercianti interessati di conseguire l'attestato di cui sopra e la relativa autorizzazione alla vendita, la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di questa Azienda organizza un apposito corso di formazione.

Le lezioni si terranno presso i locali ASL siti in MONCALIERI Via Mirafiori n.11 nelle date riportate nel pieghevole allegato.

Gli interessati possono iscriversi al suddetto corso contattando la sede del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL TO5: al seguente n° 011 6806836/837.

Ringraziando per la collaborazione si porgono cordiali saluti.

**IL COORDINATORE
DEL CENTRO MICOLOGICO
Dott. Marino Balma**



**IL DIRETTORE SCIAN
Dott. Claudio Maggi**

PROGRAMMA DEL CORSO

Legislazione

- norma quadro sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione e vendita di sostanze alimentari;
- la normativa vigente in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei, secchi e coltivati: Legge 352/93, D.P.R. 376/95 e L.R. 24/2007 e s.m.i.;
- Decreto 9 ottobre 1998 "denominazione di vendita di funghi secchi";
- cenni all'Autocontrollo nella commercializzazione dei funghi.

Biologia e morfologia dei funghi

- generalità;
- la riproduzione dei funghi;
- le varie parti del fungo: loro esame.

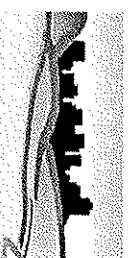
I principali caratteri dei generi e delle specie ammesse al commercio

Le caratteristiche di commestibilità e tossicità dei funghi e principali sindromi di avvelenamento

- Revisione delle specie ammesse al commercio prestando particolare attenzione ai possibili sosia velenosi;
- sindromi a breve e lunga latenza.

DOCENTI: Micologi ASL TOS

© SCIAN - Nichelino

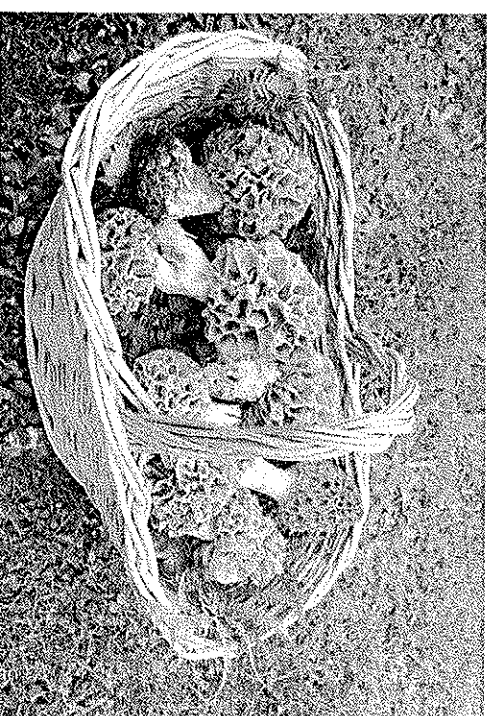


A.S.L. TOS

Azienda Sanitaria Locale
Chieri-Carmagnola-Moncalieri-Nichelino

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ispettorato Micologico

**CORSO DI FORMAZIONE
SUL RICONOSCIMENTO
DELLE SPECIE FUNGINE
PER I COMMERCianti
2017**



e-mail: sian@aslto5.piemonte.it

PREMESSA

La normativa vigente (D.P.R. 376/95) individua i funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi che possono essere commercializzati e stabilisce che per l'attività di vendita bisogna essere in possesso dell'autorizzazione comunale (attualmente NIA).
Tale autorizzazione viene rilasciata esclusivamente agli esercenti riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'adesione ai corsi è necessaria la prenotazione telefonica al numero:
011 - 6806837 (SCIAN - Nichelino)
Quota di adesione (corso ed esame) con materiale didattico **€ 96,00**

SEDE DEL CORSO

MONCALIERI

Centro di Formazione Aziendale
Via Mirafiori n. 11 (Piazza Brennero)
1° piano

OBIETTIVI DEL CORSO

Fornire gli elementi di base per poter applicare l'Autocontrollo identificando i funghi ammessi alla vendita ed i loro relativi sosia al fine di sostenere l'esame di idoneità.

CALENDARIO DEL CORSO

DESTINATARI

Tutti gli operatori del settore alimentare che intendono vendere al dettaglio funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi (commercio fisso e ambulante).

mercoledì	3 maggio	2017 ore 14,30 – 17,30
venerdì	5 maggio	2017 ore 14,30 – 18,00
mercoledì	10 maggio	2017 ore 14,30 – 18,00
Lunedì 15 maggio ore 15.00 esame		