

---

## **Corso formativo di preparazione ed esami per il rilascio dell'idoneità alla vendita di funghi epigei freschi spontanei e porcini secchi sfusi**

Gli esercenti il commercio, negozio di vicinato, ambulanti, aziende agricole, GDO che intendono vendere funghi spontanei freschi e secchi come ad esempio i funghi porcini devono essere in possesso di un attestato d'idoneità specifico e della SCIA sanitaria per la vendita. L'attestato d'idoneità viene rilasciato dalle ASL, dopo superamento di esame, ed il Centro di Controllo Micologico dell'Asl AT organizza un corso di preparazione per detto esame.

I ristoratori che intendono utilizzare funghi epigei freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione e somministrazione di alimenti nel proprio esercizio (anche solo occasionalmente), devono essere in possesso dell'idoneità al riconoscimento dei funghi, come previsto per i commercianti. I funghi raccolti per la preparazione di alimenti e per la loro somministrazione necessitano altresì della certificazione di avvenuto controllo.

Il Centro di Controllo micologico dell' Asl AT organizza il corso per far conoscere gli argomenti di esame quali: biologia ed ecologia dei funghi, morfologia delle specie fungine, riconoscimento delle principali specie fungine in commercio, legislazione in materia di alimenti e commercializzazione dei funghi, specie commercializzabili e specie velenose, principali intossicazioni da funghi.

Il corso, sarà condotto da personale dell'Asl AT, si articolerà in 3 incontri pomeridiani per una durata di 10 ore totali, sarà seguito dall'esame finale a cui potranno partecipare anche i candidati che non hanno frequentato il corso. Ai partecipanti al verrà consegnato materiale didattico.

Informazioni e modulistica si possono reperire:

[http://portale.asl.at.it/Apps/portaleasl.nsf/tmp\\_Kfind?OpenForm&STR=funghi](http://portale.asl.at.it/Apps/portaleasl.nsf/tmp_Kfind?OpenForm&STR=funghi)

Asti, 05/02/2019