

Dal '96 al 2016 il Decreto 686 compie vent'anni.

Il Micologo tra luci e ombre

Dott Giovanni Rossi Micologo e Tecnico della Prevenzione
Segretario Nazionale UNPISI

Il Decreto 29 novembre 1996, n. 686¹ regola i criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo. Il profilo disegnato dal decreto è di un operatore competente, autonomo e responsabile abilitato al riconoscimento e di controllo dei funghi epigei, nell'ambito di strutture pubbliche o private. Sono trascorsi da allora ben vent'anni come quelli trascorsi dal mio attestato di micologo conseguito nell'autunno del 1996 a Bagno di Romagna (FO), il corso era allora organizzato dalla Regione Emilia Romagna per il personale da adibire presso gli ispettorati micologici pubblici delle Aziende USL regionali a seguito dell'entrata in vigore del DPR 376/1996; all'epoca il comitato scientifico era costituito dal Dott Emilio Ferrari, Dott.ssa Annalina Licastro, Dott Adler Zuccherelli, Dott Oscar Tani, Dott Mirko Illice. Vent'anni di lavoro alle spalle e di battaglie, ma nonostante gli anni trascorsi, quest'operatore nell'ambito del pubblico non ha ancora ottenuto quei riconoscimenti economici e professionali. Il compianto Vigile Sanitario Capo Lionello Rizzatti ben Quarantacinque anni fa nella sua pubblicazione "*Tutela Igienico-Sanitaria*" affermava:

« *Il predetto personale, tuttavia, ha in comune un solo denominatore: è pagato col rame per controllare l'oro !* ».²

Una figura che affonda le sue radici nella storia

Quest'operatore esperto, non nasce con il decreto del 1996, ma ha origini più antiche, ripercorriamo le tappe più significative della sua storia:

La prima annotazione sull'uso come alimento dei funghi risale all'epoca greca romana (IV – III sec. a.c.) lo stesso per quanto riguarda la loro tossicità. I funghi, infatti, erano utilizzati sia per uso alimentare e sia come potente veleno per eliminare re e principi dell'epoca o utilizzati per riti magici (specie fungine allucinogene). Fra gli episodi storici rimasti più famosi, val la pena di ricordare quello dell'avvelenamento dell'imperatore Claudio da parte della moglie Agrippina nel 54 d.C.³ utilizzando l'*Amanita phalloides*.

Alla fine del Settecento nel Regno del Lombardo Veneto i funghi erano venduti nei mercati pubblici, per cui furono emanati diversi bandi a fini di tutela sanitaria in essi erano date disposizioni sui punti vendita, che dovevano essere muniti di licenza con indicato la specie ammessa, in un avviso pubblico emanato a Pavia, si legge:

“... essendo i funghi nella massima parte di natura velenosa ed insalubre resta d'oggi proibita la vendita, se non previa visita dei medesimi da farsi da persone perite e dal Regio Directorio ...”.⁴

1 Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.11 del 15 gennaio 1997

2 Lionello Rizzatti Tutela Igienico-Sanitaria degli Alimenti 1971 Pirola Editore p.10.

3 Edward Champlin Nerone Editori Laterza

4 Congregazione Municipale di Pavia Febbraio 1794

Lo Stato Pontificio nel 1837 adoterà provvedimenti simili a quelli della Lombardia per la vendita dei funghi mettendo degli esperti nei mercati.

Dopo l'unificazione del Regno d'Italia, fu varata la legge n. 2248 il 20 marzo 1865 per l'unificazione amministrativa, che comprendeva diversi provvedimenti riguardanti anche la sanità pubblica, nella quale affidava le relative competenze a livello centrale al Ministero dell'Interno e a livello locale ai prefetti e sindaci, si comincia a parlare di funghi con il R.D. 3 agosto 1890, n. 7045⁵

art. 126 E' vietata la vendita di funghi alterati, velenosi o sospetti di esserlo;

art. 127 I Consigli Provinciali di Sanità redigeranno e pubblicheranno l'elenco dei funghi velenosi della provincia colle loro indicazioni caratteristiche ed i nomi con cui sono comunemente conosciuti;

art. 128 La vendita dei funghi non puo' farsi che nei siti indicati dalla Autorità Comunale.

Il Regolamento d'esecuzione della Legge n 5849/1888 del 3 febbraio 1901⁶, n. 45 all'art. 120 stabiliva che nei regolamenti locali d'igiene dovevano essere annesse delle liste di funghi mangerecci autorizzati alla vendita.

Si può affermare, che in questo periodo ha origine la figura del Micologo cui compito è di controllare i funghi prima d'essere venduti al pubblico, garantendo la commestibilità, il personale impiegato erano medici e farmacisti, ma in genere erano gli agenti scelti con compiti di vigilanza igienico sanitaria sugli alimenti nei mercati pubblici in particolare: Vigili Sanitari Comunali (1890) e successivamente i Vigili Sanitari Provinciali (1923).

Nel 1901 nel prontuario di propedeutica sanitaria a uso degli Ufficiali Sanitari, dei Veterinari e dei Vigili Comunali il Dott Marano in merito al controllo dei funghi epigei spontanei scriveva:

1. Si stabilisca un luogo per la vendita dei funghi, fuori del quale il commercio di tale alimento è severamente proibito;
2. Si imponga un orario per la visita, che sarebbe meglio fosse fatta nell'ufficio comunale o presso il Sanitario, obbligato alla visita;
3. Si rilasci un cartello che accerti della visita subita o porti il nome del venditore, la data del rilascio ed il genere dei funghi osservati. Siano sempre sequestrati e distrutti:
 - a) funghi guasti;
 - b) messi in vendita in luogo differente da quello stabilito;
 - c) privi dei contrassegni di visita;
 - d) specie di funghi differente da quelle permesse.

Nel controllo micologico le modalità di allora e di oggi sono in pratica rimaste immutate:

*« I funghi, prima di essere messi in vendita, debbono essere sottoposti alla visita sanitaria. L'incaricato addetto dopo eseguito l'accertamento delle qualità, rilascerà un certificato, da staccarsi da un registro a madre e figlia, progressivamente numerato».*⁷

Nasce a Roma la prima scuola per i Vigili Sanitari Micologi

A Roma nel 1879 era già presente un servizio per il controllo preventivo dei funghi selvatici, l'attività veniva svolta nella allora sede dell'Ufficio Sanitario nel cortile del Palazzo Righetti a Piazza del Biscione. L'esame ispettivo avveniva su stuoie tese in terra sulle quali si rovesciavano i funghi, la provenienze era in quel tempo limitate alla campagna Romana.

Il controllo era eseguito dal perito micologo prof. Dott Matteo Tanzi, Ufficiale Sanitario e docente di micologia all'Università di Roma. L'illustre professore si occupò anche di formare gli ispettori sanitari in campo micologico, creando di fatto la prima scuola di micologia (1879-1932) tra gli ispettori allievi del Lanzi si distinse il Vigile Sanitario Marini Mariano il quale fu poi nominato responsabile del controllo micologico nella capitale a Marini subentrò poi nel 1905, il Vigile Sanitario Salvatore Posi.⁸

⁵ R.D. 3 agosto 1890, n. 7045. Regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande e sugli oggetti di uso domestico (pubbl. in Gazz. Uff. n. 210 del 6 settembre 1890).

⁶ R.D. 3 febbraio 1901, n. 45 Regolamento generale sanitario

⁷ Francesco Saluppo Nuova Guida pratica per i Vigili Sanitari Casa Editrice E. Pietrocola 1939

⁸ B. Quintarelli La vigilanza sui funghi a Roma 1935

Dopo circa quarant'anni di vuoto legislativo, in pieno conflitto bellico, nel 1941 la Direzione Generale Sanità Pubblica presso il Ministero dell'Interno emanò un'apposita circolare⁹ indirizzata ai Prefetti del Regno, al Governatore di Roma e all'Alto Commissario per la Provincia di Lubiana nella nota viene riconosciuta l'elevata responsabilità e delicatezza del ruolo del Micologo:

Approssimandosi la stagione nella quale sono normalmente considerevoli la produzione ed il consumo dei funghi, il Ministero desidera che su questi prodotti spontanei della terra, che pur non avendo un alto valore nutritivo forniscono tuttavia un alimento molto ricercato per il gusto e per l'aroma, sia attivata un'adeguata vigilanza igienico-sanitaria ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, al fine di limitare il più che sia possibile i disturbi ed i casi di avvelenamento per ingestione di specie sospette o velenose. Per l'efficace attuazione di detta vigilanza occorre tenere ben presente che soltanto l'esperto micologo può con sicurezza riconoscere le specie innocue. E pertanto dovranno ammettersi alla vendita soltanto quelle specie di funghi che, sulla base delle particolari conoscenze degli esperti in materia, possono essere consumate senza rischi di sorta, escludendo tutte le altre.[...] Per quanto riguarda i funghi allo stato secco, poichè è risaputo che neppure l'essiccazione, contrariamente a quanto volgarmente è ritenuto, è sufficiente a rendere innocui i funghi velenosi, è poichè allo stato di secchezza è ancora meno agevole riconoscere le specie velenose o sospette, converrà senz'altro consentire soltanto la vendita del porcino comune (*Boletus edulis*). Al riguardo si segnala, per norma, che qualche Prefettura, a seguito di conforme parere del Consiglio Provinciale di sanità, ha molto opportunamente disposto affinché nei regolamenti locali d'igiene sia sancito il divieto della produzione e commercio di preparati alimentari a base di funghi in polvere di qualsiasi specie, e ciò per la pratica impossibilità di riconoscere macroscopicamente, nello stato di polvere, le specie alle quali appartengono i funghi usati [...].

Il Perito Micologo apponendo la firma al certificato di visita assume la completa responsabilità personale del proprio operato, ragione per la quale necessità che egli debba soddisfare a certe esigenze di indole tecnica, morale e di servizio[...].¹⁰

Per quanto riguarda il Micologo in ambito privato, è solo verso gli anni Cinquanta che il Ministero della Sanità¹¹ obbliga per motivi di salute pubblica gli stabilimenti di preparazione e conservazione di funghi, in salamoia, all'olio, all'aceto di disporre di "Periti Micologi" a cui sono affidati il compito di verificare le partite fungine prima che il prodotto sia messo in commercio, una sorta di autocontrollo(HACCP)¹² che sarà introdotto nel nostro paese molto più tardi con il d.Lgvo n.155/1997. All'epoca per essere designato "Perito Micologo" era necessario essere iscritto e inserito nel ruolo come previsto dal Ministro dell'Industria con Decreto del 29 dicembre 1979¹³ nel ruolo del perito e degli esperti, secondo quanto stabilito al comma 3 dell'art. 2 del D.M. 29 dicembre 1979:

«esplicano funzioni di carattere prevalentemente pratico, con esclusione ... di quelle attività professionali per le quali sussistono albi regolati da apposite disposizioni».

Solo con l'emanazione de Decreto Min. Sanità n. 686/1996 sarà previsto l'inserimento del nominativo del Micologo in un apposito registro regionale e nazionale e pertanto non più obbligatoria la sua iscrizione alla Camera di Commercio. Negli atti preparatori della Legge n. 352 del 1993 possiamo leggere:

«I periti micologi delle aziende dovranno invece essere abilitati all'ispezione degli alimenti (di cui agli appositi decreti del Ministero di grazia e giustizia che regolano le professioni) ed iscritti alle camere di commercio nei ruoli dei periti ed esperti ai sensi del decreto ministeriale del 29 dicembre 1979»

Il legislatore quindi si poneva il problema che il Micologo possedesse una particolare "abilitazione" e preparazione tecnica nel campo dell'ispezione degli alimenti. Al micologo privato, in base a

9 Circolare Min. Interni n. 79 del 23 Agosto 1941 Vigilanza igienico-sanitaria sui funghi

10 G. GAGLIARDI, G. PERSIANI, Funghi freschi – secchi commestibili e velenosi Tartufi, Milano, 1963, pp. 156-171.

11 Nota n.400/400046 del 31 gennaio 1959 diretta all'INCA Roma

12 L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari. Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare (Fonte Ministero della Salute)

13 D.M. 29-12-1979 Nuovo regolamento tipo per la formazione del ruolo dei periti e degli esperti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Pubblicato nella Gazz. Uff. 25 gennaio 1980, n. 24.

quanto stabilito dall'articolo 6 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 376 del 1995 è autorizzato al riconoscimento e alla certificazione dei funghi confezionati, secchi e conservati, mentre la normativa vigente nazionale¹⁴ demanda esclusivamente al solo personale di vigilanza delle ASL, la certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi destinati all'autoconsumo e/o alla vendita al dettaglio.

La fucina dei Micologi: il corso nazionale di Trento.

Nel 1966 a causa del crescente numero di casi d'avvelenamenti da funghi e di mancanza di controlli sanitari il Ministero della Sanità nel 1966 intervenne richiedendo a ogni ufficio incaricato della vigilanza la formazione del personale per il controllo dei funghi selvatici; nacque così a Trento il corso nazionale per ispettori micologi con un'apposita circolare, che così esprimeva:

Nel decorso anno si è verificato un numero particolarmente elevato d'avvelenamenti da funghi, in relazione anche alla abbondante raccolta avutasi per le condizioni meteorologiche favorevoli allo sviluppo di tale prodotto. Questo Ministero, pertanto è venuto nella determinazione di provvedere, come primo intervento, alla formazione di personale addestrato al riconoscimento pratico di funghi eduli da destinare, nei comuni maggiormente interessati al fenomeno, al controllo cui obbligatoriamente devono essere sottoposti i funghi prima della immissione al commercio. A tal fine è in atto l'organizzazione di appositi corsi di addestramento per il personale, soprattutto comunale, addetto alla vigilanza igienico-sanitaria sulla salubrità delle sostanze alimentari. Tali corsi, della durata di circa tre settimane, saranno tenuti a Trento nel periodo giugno-settembre 1966; l'esecuzione della parte didattica, sia teorica che pratica, sarà affidata ad esperti del ben noto "Gruppo Micologico Bresadola" di Trento; si prevede, che nel periodo indicato, potranno essere svolti tre corsi, con non più di trenta partecipanti per ognuno, di cui uno probabilmente riservato agli Ufficiali sanitari o ad altro personale laureato dipendente dagli Uffici d'igiene e sanità e preposto allo stesso servizio; è comunque intendimento di questo Ministero che venga ammesso alla frequenza soltanto il personale in possesso delle cognizioni di base indispensabili; a tal fine, il sopraindicato gruppo micologico è stato invitato a predisporre apposita pubblicazione da mettere a disposizione degli interessati. L'onere relativo al rimborso delle spese di viaggio ed alla indennità di missione del personale ammesso a frequentare i corsi di cui trattasi è a carico delle rispettive amministrazioni d'appartenenza [...].¹⁵

La scelta di incaricare l'associazione Bresadola non fu casuale, anche perché l'allora medico provinciale di Trento, dott. Colombini, aveva inoltrato richiesta per questi corsi facendo pressioni presso l'ispettore generale dott. Basile. Lo stesso funzionario si recò a Trento e si rese conto dell'elevata competenza, per cui diede il nulla osta ministeriale alla Provincia Autonoma di Trento per l'organizzazione.¹⁶

Dal Vigile Sanitario Micologo al Tecnico della Prevenzione Micologo

Agli inizi degli anni Novanta con la legge quadro n. 352/93 e il suo regolamento d.p.r. n. 376/95 è stata disciplinata in modo organico tutta la normativa in materia, tra le tante novità, l'istituzione dell'Ispettorato Micologico in ogni Asl del SSN, questi centri svolgono un servizio capillare sul territorio, finalizzato alla tutela della salute pubblica e specificatamente alla prevenzione delle intossicazioni da funghi.

Il successivo d.m. n. 686/1996 ha inoltre disciplinato i criteri per il rilascio dell'attestato di micologo da parte delle Regioni e Province Autonome, a seguito di partecipazione ad un corso di formazione teorico pratico, secondo il programma ministeriale e con obbligo di frequenza ed esame finale. Le Regioni e le Province Autonome provvedono all'iscrizione dei micologi in registri regionali e il Ministero della Salute provvede alla redazione e pubblicazione in gazzetta ufficiale del registro nazionale dei micologi.

Nell'ambito del SSN la funzione del Micologo è espletata da una professionalità sanitaria contemplata dal d.lgs 502/92; a metà degli anni Novanta la professionalità più adoperata era il

¹⁴ Legge 23 agosto 1993, n. 352 DPR 14 luglio 1995, n. 376

¹⁵ Circolare del Ministero della Sanità n. 219 del 13 febbraio 1966.

¹⁶ Trento: fucina di ispettori micologi, in *La Vigilanza Igienico Sanitaria organo dell'UNPISI*, 1977, p.9.

“Personale di Vigilanza e ispezione”¹⁷ per accedere a questa qualifica erano richiesti i titoli: di perito industriale, perito agrario, geometra,¹⁸ il D.M.S. n. 686/1996 prevede appunto come obbligo per accedere al corso di formazione per micologo, il diploma di scuola media superiore.

Dopo circa un anno dall’emanazione del D.M.S. n. 686, venne istituita la professione sanitaria del “Tecnico della Prevenzione nell’ambiente e nei Luoghi di Lavoro” con una specifica laurea triennale abilitante alla professione, dal 2001 quindi per accedere a questa professione è necessario essere in possesso della relativa laurea.¹⁹

In questo periodo, si assiste a una riforma epocale che investì tutte le professioni sanitarie non mediche, le caratteristiche di questa rivoluzione normativa vede l’obbligo per le professioni sanitaria alla formazione universitaria, la scomparsa del carattere dell’ausiliarietà, il riconoscimento dell’autonomia.²⁰

In concomitanza ai mutamenti delle professioni sanitarie è stata riscritta la normativa in ambito della sicurezza alimentare con l’emanazione del Reg. (CE) n. 178/2002 e dei regolamenti collegati il cosiddetto “Pacchetto igiene.”²¹ Vengono così riscritte e armonizzate le norme nel campo della sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Nello specifico, la raccolta dei funghi rientra nella produzione primaria ai sensi del Reg.(CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari. Nella produzione primaria rientra anche la raccolta e il trasporto ai centri di trasformazione dei funghi selvatici. Il responsabile dell’azienda alimentare deve, quindi, garantire la sicurezza dell’alimento ai sensi dell’art. 14 del Reg CE n. 178/2002. Si precisa che in ambito europeo la legislazione vigente fa riferimento solo alle specie fungine coltivate.²²

Il Micologo Pubblico esercita la sua attività presso gli Ispettorati micologici del Servizio S.I.A.N. dipendente dal Dipartimento di Prevenzione Az.USL.

A oggi gli Ispettorati micologici sono presenti in tutte le Aziende Sanitarie Locali in numero di 331 e svolgono un servizio capillare sul territorio finalizzato alla tutela della salute pubblica e specificatamente alla prevenzione delle intossicazioni da funghi. Si avvalgono di micologi abilitati che verificano la commestibilità dei funghi destinati alla vendita al dettaglio e all’ingrosso, ma anche di quelli sottoposti a verifica da parte di privati cittadini. I funghi giudicati non commestibili sono sequestrati per la distruzione, mentre per quelli idonei al consumo è rilasciato un certificato sanitario di commestibilità.

La scelta del legislatore di affidare la certificazione dei funghi freschi spontanei a pubblici funzionari è dettata dalla necessità di garantire la salute pubblica, bene di rilevanza costituzionale.

Le funzioni principali sono le seguenti:

- *Controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto e relativa certificazione;*
- *Supporto alle strutture ospedaliere aziendali e alla medicina di base;*
- *Vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei;*
- *Educazione alla salute, attività didattiche di informazione per i consumatori e per gli addetti al settore commerciale ortofrutticolo ed alla ristorazione; iniziative culturali e scientifiche;*
- *Commissioni d’esame per il rilascio dell’idoneità alla vendita e per commercio.*

17 Ministero della Sanità Decreto 27 luglio 2000 Equipollenza di diplomi e attestati al diploma universitario di tecnico della prevenzione dell’ambiente e luoghi di lavoro, ai fini dell’esercizio professionale e dell’accesso alla formazione post-base

18 DPR 761 del 20.12.1979 e al DM 30 01.1982

19 Regolamento sulla disciplina concorsuale del personale non dirigenziale del Servizio Sanitario Nazionale approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 27 marzo 2001, n 220.

20 Benci L. Riv Diritto Professioni Sanitarie, 2001; 4(2): 84-90

21 Dal 1 gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento CE/178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare per quanto riguarda gli organi di controllo : il Regolamento CE/882/2004 relativo ai controlli ufficiali negli ambiti ricadenti nel Regolamento 178/2002; il Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale; e, per quanto riguarda gli aspetti della produzione : il Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari; il Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; il Regolamento CE/183/2005 in materia di requisiti per l’igiene dei mangimi e s.m.i.

22 Domenico Monteleone Procedure per la commercializzazione delle specie fungine in Italia Pagine di Micologia Atti del III Convegno Internazionale di Micotossicologia Reggio Emilia 6-7 Dicembre 2004.

Funzioni e compiti del micologo pubblico

Consulenza micologica ai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori

Una tra le principali funzioni dell'Ispettorato Micologico è quella della consulenza ai privati cittadini raccoglitori, il micologo esamina i funghi sia dal punto di vista micologico (speciografico) riconoscendo la specie sulla base delle attuali conoscenze tossicologiche presenti nella letteratura scientifica e sia igienico-sanitario, verificando l'idoneità al consumo alimentare dei funghi²³ dovrà valutare: lo stato di conservazione dei carpofori, la presenza di impurezze minerali e vegetali aderenti ai funghi (es. terriccio) la presenza di corpi estranei e/o alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri o di altri artropodi, infine dovrà indicare le modalità di cottura e di conservazione. Alla conclusione dell'accertamento esprimerà un parere sanitario di commestibilità "Certificato sanitario"²⁴ il documento attesta la commestibilità dei funghi.

L'Ispettore Micologo in qualità di pubblico ufficiale e ufficiale di polizia giudiziaria in quanto Tecnico della Prevenzione, deve provvedere anche alla distruzione dei funghi velenosi, non commestibili e/o in cattivo stato di conservazione, ai sensi degli artt. 1 e 16 della Legge 283/1962:²⁵

Art 1 Essa può, altresì, procedere al sequestro delle merci e, ove dagli accertamenti eseguiti risulti necessario per la tutela della pubblica salute, alla loro distruzione [...].

Art.16 L'autorità sanitaria, quando accerti la nocività di sostanze di qualsiasi natura destinate all'alimentazione, ne ordina il sequestro e la distruzione, a meno che non ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dall'alimentazione umana[...].

Certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio

La certificazione sanitaria²⁶ è obbligatoria per i funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio ed è soggetta al pagamento di specifica tariffa, secondo le normative regionali vigenti. Il compito della certificazione sanitaria dei funghi epigei freschi spontanei, destinati alla vendita al dettaglio (compresa la somministrazione), è assegnato alle Aziende USL che lo esercitano tramite gli Ispettorati Micologici, tuttavia alcune Regioni ha delegato quest'attività a Micologi liberi professionisti e/o alle aziende alimentare come vedremo più avanti.

La certificazione è attestata dall'applicazione, sull'imballaggio contenente i funghi epigei spontanei freschi destinati alla vendita al dettaglio (compresa la somministrazione), di un apposito talloncino numerato corrispondente al numero del certificato micologico e riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi ed il timbro dell'Azienda USL e il numero di identificazione del Micologo. Le modalità del rilascio della certificazione sanitaria e l'esame sono simili a quelle che abbiamo illustrato per l'autoconsumo, inoltre il Micologo Pubblico dovrà verificare la rintracciabilità attraverso l'esame della documentazione commerciale.

Nel caso di raccolta diretta di tali funghi, da parte del venditore, gli stessi all'atto della certificazione devono essere corredati da una dichiarazione del medesimo dalla quale risulti la data ed il luogo della raccolta.

I funghi non giudicati idonei alla commercializzazione verranno immediatamente inviati alla distruzione nel rispetto delle norme vigenti, il micologo in caso di rinvenimento di funghi velenosi in qualità di controllore ufficiale²⁷ nonché di ufficiale di polizia giudiziaria²⁸ dovrà attivare il sistema di allerta rapido (RASFF)²⁹ e informare l'Autorità Giudiziaria.³⁰

23 Il micologo deve tenere conto della definizione di "alimenti inadatti al consumo umano" di cui al Regolamento all'art. 14 CE n. 178/2002.

24 Art. 3 DPR 376/95 "Certificazione sanitaria": La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'azienda USL, secondo le modalità previste dalle autorità regionali e delle provincie autonome di Trento e Bolzano.

25 Legge 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265:Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

26 Art. 3 del D.P.R. 14.07.1995, n. 376

27 Regolamento (Ce) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Tale funzione è comune ad altri professionisti sanitari, come la figura del medico veterinario pubblico che emette un giudizio ispettivo nel settore degli alimenti di origine animale.

Ricordiamo che la certificazione rilasciata da un pubblico ufficiale è un atto pubblico (art. 2699 c.c.)³¹ e in quanto tale è atto a fede privilegiata. Ciò porta a concludere che la certificazione sanitaria dell'avvenuto controllo micologico conserva rilevanza nei confronti dei terzi come nel caso di eventuali controversie, persino se la Pubblica Amministrazione sia parte in causa.³²

Gli ispettori Micologi pubblici quindi hanno responsabilità piena ed assoluta degli atti che pongono in essere, in fase di determinazione, consulenza, certificazione e didattica.

Il micologo di secondo livello

Un'altra funzione del micologo pubblico è quella di consulenza a strutture ospedaliere nei casi di sospetta intossicazione da funghi ciò richiede competenze più approfondite e capacità di svolgimento di analisi di laboratorio, questi Micologi sono definiti comunemente di II livello e sono chiamati ad intervenire in seguito ad intossicazioni da funghi al fine del riconoscimento della specie fungina in campioni di funghi cotti, condizionati, e frammenti in residui vari compresi i liquidi biologici, attraverso l'esame morfobotanico macro e microscopico e l'ausilio di indagini chimico-cromatiche.³³

La formazione dei Micologi di II livello ha visto come capofila i corsi organizzati alla Sezione Specialistica di Micologia del Laboratorio di Prevenzione dell'ASL Milano in "Indagini morfobotaniche macroscopiche e chimico-cromatiche (micologia di II livello) " Avendo all'interno l'esperienza del Centro Antiveneni del Niguarda.³⁴

Equiparazione regionale del micologo pubblico a quello privato

Il mutato assetto legislativo con la riforma del titolo V della Costituzione ha fatto sì che alcune regioni abbiano modificato le leggi regionali nella parte riguardanti il rilascio della "certificazione sanitaria" dei funghi freschi estendendola ai micologi che operano in ambito privato sono sei le regioni la prima è stata la Lombardia,³⁵ seguita da Toscana,³⁶ Emilia Romagna,³⁷ Piemonte,³⁸ Veneto³⁹ e infine Liguria.⁴⁰ Il micologo privato in alcuni casi possiede le stesse competenze di un

28 DM 58/1997 Art. 1 Il tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, operante nei servizi con compiti ispettivi e di vigilanza è, nei limiti delle proprie attribuzioni, ufficiale di polizia giudiziaria;

29 Il sistema di allerta comunitario trova il fondamento giuridico nella Direttiva 92/59/ CEE del consiglio europeo recepita col decreto legislativo 115/95, relativa alla sicurezza generale dei prodotti e nel Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

30 Art. 331. Codice di procedura penale. Denuncia da parte di pubblici ufficiali e incaricati di un pubblico servizio. 1. Salvo quanto stabilito dall'articolo 347, i pubblici ufficiali e gli incaricati di un pubblico servizio che, nell'esercizio o a causa delle loro funzioni o del loro servizio, hanno notizia di reato perseguibile di ufficio, devono farne denuncia per iscritto, anche quando non sia individuata la persona alla quale il reato è attribuito.

31 Art. 2699 Atto pubblico L'atto pubblico è il documento redatto, con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale autorizzato ad attribuirgli pubblica fede nel luogo dove l'atto è formato. Art. 2700 Efficacia dell'atto pubblico L'atto pubblico fa piena prova, fino a querela di falso della provenienza del documento dal pubblico ufficiale che lo ha formata, nonché delle dichiarazioni delle parti e degli altri fatti che il pubblico ufficiale attesta avvenuti in sua presenza o da lui compiuti.

32 Cass.Civ. Sez.III,30.07.1987, n 6595 in Gist. Civ. Mass. 1987, Cass. Civ Sez. III, 22.09.1986 in Gist. Civ. Mass. 1986

33 Circolare10/SAN/96 Regione Lombardia: "Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Protocollo operativo in caso di intossicazioni da funghi".Circolare 11/SAN/2001: "Organizzazione e funzioni degli Ispettorati Micologici: protocolli operativi per la prevenzione delle intossicazioni da funghi". Regione Lombardia Circolare 17/SAN/2010: "La prevenzione delle intossicazioni da funghi: indicazioni operative per l'effettuazione dell'attività di vigilanza e controllo"

34 Ideatrice e docente dei corsi la dr.ssa Paola Follesa Tecnico di Laboratorio e Micologo dell'Ufficio Micologico dell'ispettorato Micologico presso il laboratorio di Sanità Pubblica (ex PMIP) di Milano

35 Legge Regionale 1 febbraio 2010, n. 3 - Circolare 17/SAN/2010 del 22/10/2010 La prevenzione delle intossicazioni da funghi: indicazioni operative per l'effettuazione dell'attività di vigilanza e controllo

36 Legge Regionale 22 marzo 1999, n. 16 Come modificata dalla Legge Regionale 23 aprile 2007, n. 25

37 Legge Regionale 11 novembre 2011, n. 15 Modifiche alla legge regionale 2 aprile 1996 n 6

38 Determina Dirigenziale 6 agosto 2012, n. 534 Indirizzi operativi per la gestione del Centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA.

39 Deliberazione della Giunta Regionale n. 3468 del 17 novembre 2009 "Funghi epigei spontanei freschi o altrimenti conservati. Atto di indirizzo e coordinamento sull'attività degli ispettorati micologici e dei micologi delle Aziende Ulss".

40 Legge regionale 11 luglio 2014, n. 17 Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei

pubblico ufficiale⁴¹ con la possibilità anche di distruggere funghi velenosi e/o deteriorati ed esprimere pareri per la certificazione per l'autoconsumo e per la vendita, ad esempio nel campo della certificazione dell'autoconsumo:

L'attività, per espletare questo servizio deve essere organizzata, con le opportune articolazioni in relazione alle caratteristiche del territorio o accordandosi con le ASL limitrofe o, laddove ciò non fosse possibile, avvalendosi, dell'opera di micologi esterni all'ASL, opportunamente convenzionati, e deve essere pubblicizzata con i sistemi più idonei (siti internet, manifesti, comunicati, ecc.) per fornire ai cittadini informazioni circa le sedi, i giorni, gli orari e le modalità [...].⁴²

Nel settore della certificazione per la vendita:

Al fine di assicurare un controllo capillare sulla commestibilità delle specie fungine commercializzate, ogni soggetto privato regolarmente iscritto alla Camera di Commercio, che svolge attività di vendita di funghi epigei freschi spontanei, può richiedere all'ASL territorialmente competente il nulla-osta per la certificazione dei funghi da parte di un Micologo iscritto al Registro nazionale dei micologi ai sensi del Decreto del Ministero Salute 26 novembre 2003 e s. m. e i...**OBBLIGHI DEL MICOLOGO INCARICATO** Il micologo al fine di garantire la sicurezza alimentare si impegna ad effettuare il controllo dei funghi e la relativa certificazione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

La certificazione deve essere effettuata secondo le seguenti modalità: verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);

verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;

compilare e apporre sul contenitore, il certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato (allegato 3), conservandone una matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive; ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello che si allega alla presente procedura (ALLEGATO 3 delle linee guida per l'organizzazione e gestione dei Centri di Controllo Micologico).

Il micologo incaricato dovrà partecipare annualmente ad almeno un corso di aggiornamento trasmettendo all'ASL l'attestato di partecipazione, pena la revoca del nulla osta rilasciato [...].⁴³

Equiparazione del Micologo privato a professione sanitaria.

La regione Emilia Romagna, si spinge ancora di più equiparando il micologo privato a un professionista sanitario con l'obbligo di acquisire i crediti formativi ECM⁴⁴ nonostante questa figura non rientra tra le professioni sanitarie e le arti ausiliarie riconosciute dal Ministero della Salute.⁴⁵

I micologi, pubblici e privati, che esercitano attività certificativa sono tenuti all'obbligo di aggiornamento periodico, acquisendo ogni biennio almeno dieci crediti formativi ECM (Educazione Continua in Medicina) definiti con atto dirigenziale della Regione Emilia-Romagna, in relazione all'evoluzione della normativa del settore e delle conoscenze scientifiche e sanitarie [...].⁴⁶

41 L'articolo 357, comma 1, del Codice Penale recita «Agli effetti della legge penale, sono pubblici ufficiali coloro i quali esercitano una pubblica funzione legislativa, giudiziaria o amministrativa».

42 Lombardia Circ. reg. 22/10/2010, n. 17 La prevenzione delle intossicazioni da funghi: indicazioni operative per l'effettuazione dell'attività di vigilanza e controllo.

43 Piemonte Det. Reg. 06/08/2012, n. 534 Indirizzi operativi per la gestione del Centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA.

44 Tutti i professionisti sanitari dipendenti, convenzionati o liberi professionisti hanno l'obbligo di acquisizione dei crediti formativi ECM.

45 Elenco professioni sanitarie riconosciute dal Ministero della salute

link http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=91&area=professioni-sanitarie&menu=vuoto

46 Art. 22, comma 6 bis Legge Regionale 2 aprile 1996, n. 6 disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale succ. mod e integrazioni

Modifica della legge quadro su funghi epigei spontanei

Dopo pochi anni dalla pubblicazione della normativa quadro sui funghi epigei freschi spontanei,⁴⁷ si avvertiva già l'esigenza di aggiornarla, alla luce della normativa nazionale e comunitaria in materia di igiene e sicurezza alimentare, nel 2000 il Dott Italo Zaffino dell'Ufficio XIV del Ministero della Sanità Dipartimento Pubblica Veterinaria⁴⁸ richiedeva di modificare il D.P.R. 376 del 1995; tra gli argomenti trattati quelli relative al divieto di vendita in forma ambulante dei funghi freschi allo stato sfuso, l'aggiornamento della lista delle specie fungine commercializzabili, l'obbligo di accompagnamento di certificazione sanitaria di commestibilità all'atto dell'introduzione nel territorio nazionale per le specie fungine diverse da quelle elencate in lista positiva, l'esigenza di modificare il decreto del Ministero della sanità 686 del 1996 e in particolare rivedere il titolo di studio dell'aspirante micologo deve possedere per essere ammesso a frequentare il corso. Più tardi nel 2008 venne presentato alla Camera dei Deputati il disegno di legge "*Legge-quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei*"⁴⁹ tra le novità: la distinzione tra le competenze del micologo pubblico e privato, il primo con compiti riguardanti la vigilanza sulla commercializzazione e sul riconoscimento gratuito nei confronti dei cittadini raccoglitori per l'autoconsumo, l'assistenza ai servizi di pronto soccorso in caso di sospetta intossicazione da funghi, mentre ai micologi privati, libero professionisti, sono demandati gli aspetti riguardanti le certificazioni commerciali. Nel disegno di legge prevede l'obbligatorietà dell'aggiornamento e qualificazione professionale dei micologi operanti nel territorio nazionale, con cadenza triennale ad almeno un corso di aggiornamento della durata minima di trentasei ore.⁵⁰

Con il recente ddl Lorenzin⁵¹ il Governo intende adottare, un decreto legislativo in materia di funghi epigei spontanei, in particolare:

La proposta di delega in materia di funghi epigei, di cui ai commi 4, 5 e 6 dello stesso articolo 11, è finalizzata all'emanazione di un decreto legislativo per la revisione della normativa nazionale vigente concernente la disciplina della raccolta, della commercializzazione e della vendita dei funghi epigei spontanei freschi, secchi o parimenti conservati anche alla luce della normativa comunitaria in materia di igiene e sicurezza alimentare.

I principi fondamentali e generali relativi alle fasi della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei sono disciplinati dalle norme contenute nella legge 23 agosto 1993, n. 352, recante «Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati», così come modificata dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, n. 376. Il citato regolamento è stato adottato al fine di conformare alcune norme della succitata legge n. 352 del 1993 alle norme di diritto comunitario e assicurare la tutela della salute umana, sulla base di una norma di delega generale di cui all'annuale legge comunitaria.

L'articolo 1 della legge n. 352 del 1993 prevede infatti che le regioni, ai sensi dell'articolo 1 della legge n. 382 del 1975 e degli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica n. 616 del 1977, provvedano a disciplinare con proprie leggi la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla medesima legge. La delega consentirà di emanare un norma coordinata di revisione ed integrazione di quanto disposto dal decreto del Presidente della Repubblica n. 376 del 1995 al fine di armonizzare i principi generali e le norme quadro ivi dettate a quanto previsto nella normativa europea emanata in materia di sicurezza alimentare, tutela della salute umana e tutela dell'ambiente relativamente agli alimenti di origine non animale. L'adozione del decreto legislativo non comporterà oneri finanziari aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato. Accogliendo la richiesta delle regioni, è stata prevista l'intesa, invece dell'originario parere, con la Conferenza Stato-regioni ai commi 2 e 5, che ha superato la richiesta di stralcio dei limiti sanzionatori avanzata dalla provincia autonoma di Bolzano[...].

47 Legge 352/92 - DPR 376/96 e DMS 686/1996

48 Ufficio XIV del Ministero della Sanità Dipartimento Pubblica Veterinaria Rev.3 del 12 febbraio 2001

49 Disegno di legge 334 d'iniziativa del deputato Bellotti Lucca del PdL

50 Proposta di Legge n. 334 del presentata il 29 aprile 2008 Camera dei Deputati XVI LEGISLATURA.

51 Disegno di legge n.1324 "Delega al Governo in materia di sperimentazione clinica di medicinali, nonché disposizioni per l'aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, per il riordino delle professioni sanitarie e per la dirigenza sanitaria del Ministero della salute"

La confusione del ruolo.

Nonostante la normativa nazionale è rimasta ancora invariata con le relative competenze per il micologo privato e pubblico, in ambito Regionale quelle pubbliche sono state estese ai micologi privati, in alcuni casi, essi possiedono le stesse funzioni di un pubblico ufficiale:

*“Pubblici ufficiali, coloro i quali esercitano una pubblica funzione legislativa, giudiziaria o amministrativa.”*⁵²

In passato lo status di pubblico ufficiale era legata al ruolo del soggetto all'interno dell'amministrazione pubblica, ora dopo le Leggi n. 86/90 e n. 181/92 è la sua funzione del soggetto e non più il suo ruolo, alcune sentenze della Cassazione attribuiscono questa qualifica anche a semplici privati.⁵³

Da quanto abbiamo detto finora quindi il legislatore regionale inconsapevolmente ha quindi spalancato la porta alla *“professione sanitaria”* del micologo.

Il Ministero della Sanità ad oggi in merito a queste competenze sanitarie estese ai micologi privati non ha ancora espresso un parere o nota esplicativa, ma ritiene di rivedere e integrare la norma quadro sui funghi con un apposito decreto.⁵⁴

Ricordiamo che alle Regioni ai sensi della legge n. 43 del 2006 è consentita la possibilità di individuare e formare operatori d'interesse sanitario non riconducibili alle professioni sanitarie già esistenti, la cui formazione professionale è di livello secondario e non terziario è il caso dell'Operatore socio-sanitario (OSS)⁵⁵ una figura operante nel campo dell'assistenza socio-sanitaria il quale rientra nelle figure tecniche del comparto di sanità pubblica di supporto infermieristico.

Per quanto riguarda il Micologo pubblico che opera nelle ASL siamo ancora fermi a vent'anni fa non è ancora previsto, nessun inquadramento professionale ed economico per questo ruolo di elevata responsabilità.

Nel CCNL Sanità non esiste questa competenza e/o specializzazione, tuttavia nel Contratto collettivo di comparto per il personale del Servizio Sanitario del 7 aprile 2005 nella Provincia di Bolzano – Alto Adige è prevista un'apposita indennità micologica:

Agli ispettori di igiene in possesso dell'attestato di micologo di cui al decreto del Ministero della Sanità del 29 novembre 1996, n. 686, che esplicano le attività di cui all'articolo 2 della direttiva alle aziende sanitarie riguardante i controlli igienici sui funghi facente parte integrante della deliberazione della Giunta Provinciale del 9 giugno 1997, n. 2536, spetta un'indennità mensile lorda pari a 54,75 euro per dodici mensilità con decorrenza 01.01.2005.

Tentativi di richiesta di estendere quest'indennità micologica fu fatta dal sottoscritto nel 2003 quando rivestivo l'incarico di Vice Presidente e Referente Nazionale dei Micologi dall'associazione di categoria UNPISI⁵⁶ alle OOSS e al Ministero della Salute, ma questa richiesta ad oggi, è rimasta lettera morta. A favore dei Micologi Pubblici esistono diverse sentenze dei Giudici del lavoro (Parma,⁵⁷ Bologna,⁵⁸ La Spezia⁵⁹) i quali affermano che le competenze del micologo non rientrano e non sono sovrapponibili a quella di appartenenza cioè del Tecnico della Prevenzione, competenze e mansioni del Micologo quindi a giudizio dei Giudici sono superiori qualitativamente e quantitativamente rispetto al proprio profilo d'appartenenza e devono essere inquadrate a un livello economico superiore.

52 Art. 357 c.p.

53 Cass. Pen. 7.6.2001; n. 191171/92; n. 213910/99.

54 Disegno di legge n.1324

55 La figura dell'OSS è stata istituito nella Conferenza Stato-Regione del 22 febbraio 2001

56 Lettera del Referente Nazionale Ispettori Micologi Vice Presidente UNPISI dott Giovanni Rossi Prot. N. 250 Parma li 30.05.03

57 Sentenza n. 239 del 2008 dove per la prima volta in Italia un Giudice del Lavoro ha sancito che la figura dell'Ispettore Micologo svolge mansioni superiori al proprio profilo di appartenenza Tecnico della Prevenzione (cat. D).

58 Sentenza n° 728/13 del Tribunale di Bologna: ricorso Tecnici della Prevenzione micologi dell'ASL di Bologna

59 Sentenza n. 3 del 2013 R.G.L. Tribunale della Spezia

Il Micologo è un professionista sanitario ?

Questa figura storicamente dal 1870 ha sempre operato nel campo preventivo sanitario nel controllo dei funghi selvatici e in supporto alle strutture ospedaliere in caso di avvelenamenti, inoltre la relativa abilitazione (registrazione albo micologi)⁶⁰ gli ha anche conferito la natura giuridica di libera professione, allo stato attuale però questa figura non è giuridicamente una professione sanitaria, ricordiamo che sono professioni sanitarie non mediche,⁶¹ quelle previste ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251 e del decreto del Ministro della sanità 29 marzo 2001, nel quale prevede che l'esercizio delle professioni sanitarie è subordinato al conseguimento del titolo universitario con valore abilitante.

Il Micologo quindi è una figura sanitaria "atipica", di formazione professionale Regionale, l'attestato di Micologo, ricordiamo non è rilasciato dall'Università (Facoltà di Medicina e Chirurgia) ma da scuole o enti privati e/o pubblici autorizzate dalla Regione e ha una durata minima di 240 ore, a carattere teorico-pratico, la Regione Umbria per esempio ha inserito il Micologo tra la formazione regionale delle professioni sanitarie e arti ausiliarie (es. OSS, Ottico ecc.).⁶²

Tuttavia le varie sentenze dei Giudici di Lavoro affermano che le funzioni del Micologo non rientrano nel carattere "servente ed ausiliaria" rispetto alle pertinenti professioni sanitarie in particolare del "Tecnico della Prevenzione".

La direttiva 2005/36/CE recepita in Italia con il decreto legislativo n.206/2007⁶³ amplia di molto il concetto di professione regolamentata e di professionista rispetto alla normativa nazionale, il micologo in base a questa direttiva è inquadrabile in una «professione regolamentata».⁶⁴

Il professionista specialistico

Per uscire da questo pantano giuridico, si possono percorrere due strade, la prima è tutta in salita è quella di istituire la figura del micologo come professione sanitaria⁶⁵ con una propria laurea triennale abilitante.

La seconda più semplice, rivedere il DMS 686/1996 prevedendo che l'attestato di micologo sia rilasciato in ambito universitario come master specialistico di primo livello,⁶⁶ prevedendo un tirocinio obbligatorio presso le Associazioni Micologiche e/o Ispettorati Micologici delle ASL al fine di apprendere quelle nozioni teorico-pratico per il riconoscimento micologico e la relativa abilitazione. Il nuovo DMS 686 dovrà ovviamente salvaguardare i requisiti già acquisiti (micologi pubblici o liberi professionisti) che abbiano dimostrato di aver svolto un'attività di "Micologia Ispettiva di II livello" per almeno cinque anni come supporto per gli ospedali, attività di consulenza

60 Link portale del Ministero della Salute: http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1177&area=sicurezzaAlimentare&menu=funghi

61 Infermieristiche, ostetrica, riabilitative, tecnico-sanitarie e della prevenzione

62 Link Regione Umbria: <http://www.regione.umbria.it/salute/formazione-regionale-per-il-rilascio-di-qualifiche-in-ambito-sanitario>

63 Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 206 "Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania "

64 Decreto Legislativo 9 Novembre 2007 , n. 206 Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania. a) "professione regolamentata": 1) l'attività, o l'insieme delle attività, il cui esercizio e' consentito solo a seguito di iscrizione in Ordini o Collegi o in albi, registri ed elenchi tenuti da amministrazioni o enti pubblici, se la iscrizione e' subordinata al possesso di qualifiche professionali o all'accertamento delle specifiche professionalità; 2) i rapporti di lavoro subordinato, se l'accesso ai medesimi e' subordinato, da disposizioni legislative o regolamentari, al possesso di qualifiche professionali; 3) l'attività esercitata con l'impiego di un titolo professionale il cui uso e' riservato a chi possiede una qualifica professionale; 4) le attività attinenti al settore sanitario nei casi in cui il possesso di una qualifica professionale è condizione determinante ai fini della retribuzione delle relative prestazioni o della ammissione al rimborso; 5) le professioni esercitate dai membri di un'associazione o di un organismo di cui all'Allegato I.

65 Art. 5 Legge 1 febbraio 2006, n. 43 La legge 1 febbraio 2006, n. 43 prevede all'art.5 la possibilità di individuare nuove professioni in ambito sanitario il cui esercizio deve essere però riconosciuto su tutto il territorio nazionale, è può avvenire in sede di recepimento di direttive comunitarie ovvero per iniziativa dello Stato o delle regioni, in considerazione dei fabbisogni connessi agli obiettivi di salute previsti nel Piano sanitario nazionale o nei Piani sanitari regionali.

66 Master di primo livello per le funzioni specialistiche rilasciato dall'università ai sensi dell'articolo 3, comma 8, del regolamento di cui al decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509, e dell'articolo 3, comma 9, del regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 22 ottobre 2004, n. 270;

presso aziende alimentari ecc. Non è una novità, lo stesso DM 686/96 all'art.6 "Norme transitorie" prevedeva il riconoscimento dell'attività pregressa svolta.

Questo nuovo percorso formativo consentirebbe un corretto inquadramento giuridico ed economico previsto e sancito per "*Professionisti specialistici sanitari*"⁶⁷ alla luce del comma 566 della legge di stabilità 2015⁶⁸ e dal nuovo CCNL. La riforma del DM 686 /1996 darebbe maggiori garanzie e competenze al micologo pubblico, una figura esistente in Italia dal 1879, ma anche per chi esercita nell'ambito delle aziende alimentari o come libero professionista nel settore alimentare a tutela della salute pubblica.

**Questo articolo può essere liberamente riprodotto e pubblicato, citando la fonte:
Dott Giovanni Rossi Micologo Tecnico della Prevenzione
Segretario Nazionale UNPISI
micotec@libero.it**

⁶⁷ Art. 6 della Legge 1 febbraio 2006, n. 43 In conformità all'ordinamento degli studi dei corsi universitari, disciplinato ai sensi dell'articolo 17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n.127, e successive modificazioni, il personale laureato appartenente alle professioni sanitarie di cui all'articolo 1, comma 1, della presente legge, è articolato come segue: a) professionisti, b) professionisti coordinatori, c) professionisti specialisti, d) professionisti dirigenti.

⁶⁸ Legge di stabilità Legge 23 dicembre 2014, n. 190, (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 29 dicembre 2014), comma 566: "Fermo restando le competenze dei laureati in medicina e chirurgia in materia di atti complessi e specialistici di prevenzione, diagnosi, cura e terapia, con accordo tra Governo e Regioni, previa concertazione con le rappresentanze scientifiche, professionali e sindacali dei profili sanitari interessati, sono definiti i ruoli, le competenze, le relazioni professionali e le responsabilità individuali e di équipe su compiti, funzioni e obiettivi delle professioni sanitarie infermieristiche, ostetrica, tecniche della riabilitazione e della prevenzione, anche attraverso percorsi formativi complementari".