



Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi
Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane
Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons

CH

Consiglio centrale

Linee guida

per l'esame di esperta / esperto in funghi VAPKO

del 5 marzo 2011

Osservazione :

Nell'intenzione di redigere un testo il più comprensibile possibile e, di conseguenza, facilitarne la lettura, le linee guida che seguono sono state scritte al maschile ma devono essere interpretate nella stessa maniera e senza restrizione alcuna, anche al femminile.

1. OSSERVAZIONI PRELIMINARI

- Con queste linee guida, l'Associazione svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi definisce lo scopo e le condizioni quadro dell'esame di esperto in funghi VAPKO.
- Queste linee guida definiscono pure i compiti e il campo d'azione degli esperti in funghi VAPKO.
- Queste linee guida sono state redatte con il sostegno dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP).

2. SCOPO E CAMPO D'AZIONE

2.1 Scopo

Lo scopo di questa formazione è quello di ottenere degli esperti in funghi VAPKO che siano in grado di differenziare con certezza i funghi selvatici freschi che vengono loro sottoposti, secondo i criteri «commestibile», «non commestibile» e «velenoso».

Questa formazione, di base serve:

- all'esercizio dell'attività di esperto in funghi
- per la formazione di un esperto in caso d'intossicazione da funghi
- per un'attività qualificata nel ramo del commercio di funghi
- per la formazione in altre attività in rapporto con i funghi

2.2 Campo d'azione

Gli esperti in funghi VAPKO esercitano la loro attività:

- a. per dei Comuni che possiedono un ufficio di controllo dei funghi oppure
- b. per dei privati che desiderano far controllare il loro raccolto.

3. COMPITI

I compiti degli esperti in funghi VAPKO consistono nel:

- controllare i raccolti relativamente alla presenza eventuale di funghi velenosi;
- controllare i raccolti relativamente alla presenza eventuale di specie non commestibili;
- controllare i funghi relativamente alla loro commestibilità;
- controllare lo stato igienico-sanitario dei funghi (freschezza, presenza di larve d'insetti o di marciume);
- ritirare le specie che non sono ammesse in commercio (solo nel caso di commercio di funghi);
- informare i consumatori in merito ad eventuali misure da adottare nella preparazione dei funghi;
- informare i cercatori di funghi in merito all'esistenza di eventuali regolamentazioni concernenti la protezione di funghi.

4. ESAME

4.1 Preparazione all'esame

Conoscenze tecniche

Le conoscenze tecniche necessarie per superare l'esame non possono essere ottenute frequentando unicamente i corsi VAPKO. Ma dai candidati agli esami ci si aspetta anche che acquisiscano delle conoscenze di base presso un ufficio di controllo dei funghi, una società micologica o presso altre organizzazioni equivalenti.

Prima dell'esame, la tecnica di controllo dovrà essere esercitata in presenza di un esperto VAPKO.

Conoscenze teoriche

Le conoscenze teoriche necessarie per superare l'esame possono essere ottenute studiando il manuale del corso VAPKO.

4.2 Requisiti personali di base

Sono auspicabili le seguenti capacità individuali:

- buona memoria e buona capacità di memorizzare i nomi;
- buone capacità sensoriali, quali la vista, l'olfatto e il gusto (memoria sensoriale);
- essere in grado di prendere decisioni in maniera individuale;
- costanza e impegno;
- coscienza professionale e senso della responsabilità.

4.3 Requisiti professionali

Le esigenze professionali per un esperto in funghi VAPKO sono le seguenti:

- capacità di identificazione certa dei funghi velenosi;
- capacità di identificazione dei funghi (genere e specie) e della loro commestibilità;
- saper padroneggiare la tecnica di controllo;
- conoscenze elementari in tossicologia dei funghi superiori e dei differenti tipi di intossicazione (sindromi);
- conoscenze delle relative misure da adottare in caso di intossicazione;
- conoscenze elementari in micologia, quali il sistema di classificazione, la determinazione dei generi, l'ecologia;
- conoscenze delle prescrizioni riguardanti la legislazione sulle derrate alimentari;
- conoscenze delle disposizioni riguardanti la protezione dei funghi.

5. LIMITAZIONI D'ATTIVITÀ

5.1 Legislazione sulle derrate alimentari

Salvo che non siano stati a questo titolo incaricati da parte di un'autorità esecutiva (Laboratorio cantonale), gli esperti in funghi VAPKO non hanno funzione ufficiale di sorveglianza ai sensi della legislazione sulle derrate alimentari.

Le aziende attive nel ramo delle derrate alimentari che importano, producono, trattano o commercializzano funghi, possono, nel quadro dell'obbligatorietà all'autocontrollo, impiegare degli esperti in funghi VAPKO per effettuare/organizzare il controllo dei funghi. In funzione della tipologia di commercio dei funghi (secchi, congelati, in conserve, ecc.), gli esperti in funghi dovranno seguire una formazione complementare specifica.

5.2 Protezione della natura

Gli esperti in funghi VAPKO non hanno funzione di sorveglianza nel quadro della protezione dei funghi.

6. DISPOSIZIONI FINALI

6.1 Entrata in vigore

Queste linee guida entrano in vigore il 1. gennaio 2012.