



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione/SS
Via Cavour 29 – 10073 Ciriè (TO)
Nr. Telefono 0119217615
Nr. Fax 0119217616
eMail: sian.cirie@aslto4.piemonte.it
Pec: direzione.generale@pec.aslto4.piemonte.it

Ciriè, 01/08/18

Prot. Nr 0069093
class. 6.5.1.

Ai Sindaci dei comuni del
Territorio della ASL TO4

Ai SUAP del territorio della ASL
TO4

Oggetto: Corso formativo di preparazione ed esame per il rilascio dell'idoneità alla vendita per gli esercenti il commercio di funghi epigei freschi spontanei.

Si comunica con la presente che la S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL TO4 – Sedi di Ciriè, Ivrea e Settimo T.se intende organizzare nel mese di settembre 2018 e come meglio dettagliato nell'allegato una nuova edizione del

“Corso formativo di preparazione con esame finale per il rilascio dell'idoneità alla vendita per gli esercenti il commercio di funghi epigei freschi spontanei”.

Gli esercenti il commercio, dei funghi epigei freschi, secondo quanto stabilito dalla legge 23 agosto 1993 n° 352 e dal successivo art. 2 del D.P.R. 376/95, nonché come indicato nella Determinazione n. 205 del 29.03.2018 della Direzione Sanità – Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte, devono essere riconosciuti idonei alla vendita dei funghi epigei freschi spontanei.

Nella Determinazione della Direzione Sanità di cui sopra tale disposizione è richiesta anche agli OSA che intendono utilizzare funghi epigei freschi spontanei raccolti in proprio, ai fini della preparazione e somministrazione di alimenti nel proprio esercizio (anche solo occasionalmente o con andamento stagionale).

Si chiede pertanto di inoltrare copia della locandina illustrante l'evento formativo agli OSA che potrebbero essere interessati:

- che intendono ***vendere funghi epigei freschi spontanei (esercizi di vicinato, vendita al dettaglio su aree mercatali, aziende agricole, ecc.)***
- che intendono ***utilizzare funghi epigei freschi spontanei raccolti in proprio*** ai fini della preparazione e somministrazione di alimenti nel proprio esercizio (ristoranti, laboratori di gastronomia, agriturismi/rifugi ecc.).

Alla presente si allega la locandina del corso.

Il Responsabile del Centro di Controllo
Micologico – Dirigente Biologo
Dr. Francesco Golzio
f.to in originale

