

El Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro a través de la Coordinación de Salud Ambiental desalienta el consumo de productos alimenticios que no posean sus habilitaciones y registros correspondientes (RNE, RNPA, habilitaciones Provinciales y/o Municipales) debido a que no se podrá asegurar el origen de los mismos.

También les informa que si es consumidor de hongos silvestres recolectados en la Patagonia le damos las siguientes recomendaciones:

- El consumo de algunas variedades de hongos silvestres puede traer aparejado intoxicaciones que se manifiestan con los siguientes síntomas: diarrea, náuseas, vómitos, hemorragias, signos neurológicos e insuficiencia hepática y renal.
- Consumir hongos / setas comestibles **que cuenten con habilitación oficial (chequear la rotulación al adquirirlos)**. El consumo de hongos sin habilitación presenta riesgos de mala cosecha / inadecuada conservación / riesgo de especies no comestibles, todo esto aumenta la posibilidad de intoxicación.
- En el caso particular de la variedad **Morillas (Morchella)**, se deberán consumir **con moderación** previa cocción de **al menos 30 minutos a más de 80 grados**.
- Recordar que los hongos silvestres tóxicos se pueden confundir fácilmente con los comestibles.
- En caso de presentar alguno de los síntomas descritos anteriormente, acudir al centro de Salud más cercano y comentar al profesional acerca del consumo de estos alimentos.

La toxicidad también se debe a la cantidad consumida, a la susceptibilidad del consumidor y el tiempo de cocción de los mismos.