



La información está disponible en www.madrid.org y en el Portal Salud

La Comunidad ofrece recomendaciones para el consumo y recogida segura de setas silvestres

- La identificación de las setas es compleja, por lo que se recomienda a los aficionados consultar con un experto antes de su consumo

31 de octubre de 2015.- La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, ha elaborado una serie de recomendaciones - disponible en www.madrid.org y en el Portal Salud- para garantizar el consumo y recogida segura de setas silvestres, dado el creciente interés de los madrileños por esta afición y la aparición de las primeras lluvias.

La Comunidad de Madrid y sus alrededores cuentan con especies muy apreciadas en la gastronomía, pero también se encuentran otras tóxicas, fácilmente confundibles con comestibles si no se dispone de suficiente experiencia. En este sentido, los técnicos de Salud Pública aconsejan, a las personas que se inician en esta práctica de ocio, acudir acompañados de un experto, o bien recurrir a los servicios de asociaciones micológicas que identifican gratuitamente las setas que nos plantean dudas.

Las personas que recolectan, insiste Sanidad, se deben limitar a coger las setas que puedan identificar con precisión, desechar todas las que generen generar una mínima sospecha. El tamaño y color varían a menudo y no son características suficientes para identificar una seta, ni se debe confiar en consumirla con seguridad porque tenga el mismo aspecto que la que aparece "comestible" en una guía.

La Consejería de Sanidad tiene publicada en www.madrid.org [La Guía de actuación ante sospecha de intoxicación por setas](#) destinada a los profesionales de los servicios sanitarios.

Existen más de 5.000 variedades diferentes de setas; en Europa unas 3.000 y en España están catalogadas más de 1.500 especies de hongos superiores, de las cuales entre 50 y 70 se pueden considerar tóxicas, y de éstas de 5 a 6 son mortales.



Pese a la costumbre ligada de recoger setas tras lluvias, Sanidad desaconseja que se acuda después de intensas precipitaciones, ya que pueden modificar su aspecto y generar, por tanto, confusión.

Otra de las prácticas que refuerzan la seguridad alimentaria, es transportar las setas en cestas de mimbre (en vez de en bolsas o recipientes cerrados) para evitar que fermenten o se humedezcan.

ASISTENCIA INMEDIATA ANTE SOSPECHA DE INTOXICACIÓN

Una mala identificación puede llevar al consumo de setas venenosas. En función de la seta los síntomas de una intoxicación pueden aparecer en pocas horas o tras varios días del consumo. Sanidad recuerda que ante sospecha de intoxicación, se debe acudir de inmediato al centro sanitario de urgencias. Si es posible, conviene recoger restos de las setas que se haya consumido y llevarlo al centro sanitario para identificarlas y aplicar el mejor tratamiento.

También, conviene contactar con los familiares o los amigos que hayan consumido las mismas setas para advertirles de la situación y conocer su estado de salud. Los síntomas de intoxicación varían según la especie de seta: fuertes dolores de estómago, sudor frío, vómitos dolorosos y continuados, diarreas, vértigo, postración total o delirios.