



Las recomendaciones de la Consejería de Sanidad están disponibles en [www.madrid.org/seguridadalimentaria](http://www.madrid.org/seguridadalimentaria) y el Portal Salud

---

## La Comunidad pide tener precaución en la recogida y consumo de setas silvestres

- Tras las intensas lluvias de octubre se prevé mayor presencia de setas en los bosques de la Comunidad

**1 de noviembre de 2016.-** La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, pide a los aficionados a la recogida de setas silvestres que guarden medidas de precaución y les recuerda una serie de recomendaciones -disponible en [www.madrid.org/seguridadalimentaria](http://www.madrid.org/seguridadalimentaria) y en el Portal Salud- para garantizar una recolecta y un consumo seguros.

Sanidad insiste en estas recomendaciones a la vista de que, tras las intensas lluvias de hace unos días, los bosques de la Comunidad de Madrid empiezan a poblarse de setas y acuden a ellos muchos madrileños aficionados a la recolección. En este sentido, y según la percepción de los expertos en micología, en los últimos años está aumentando el número de personas inexpertas que recogen setas y un error en la identificación puede acarrear graves consecuencias para la salud.

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

Las personas que recolectan, insiste la Consejería de Sanidad, se deben limitar a recoger las setas que puedan identificar con precisión, desechando todas las que puedan generar una mínima sospecha. El tamaño y el color varían a menudo y no son características suficientes para identificar una seta. Tampoco se debe confiar en consumirla con seguridad porque tenga el mismo aspecto que la que aparece como “comestible” en una guía.

Pese a la costumbre ligada de recoger setas tras las lluvias, Sanidad desaconseja que se acuda después de intensas precipitaciones, ya que pueden



modificar su aspecto y generar, por tanto, confusión. Y aunque ha existido la creencia de que algunos métodos caseros permiten comprobar si una seta es segura, la única garantía es la correcta identificación de la especie

Otra de las prácticas que refuerzan la seguridad alimentaria es transportar las setas en cestas de mimbre (no en bolsas o recipientes cerrados) para evitar que fermenten o se humedezcan.

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 mortales

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

### **ASISTENCIA INMEDIATA ANTE SOSPECHA DE INTOXICACIÓN**

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 una sospecha de intoxicación, se debe acudir de inmediato al centro sanitario de urgencias o bien llamar al 112. Si es posible, conviene recoger restos de las setas que se hayan consumido y llevarlos 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 y pueden incluir fuertes dolores de estómago, sudor frío, vómitos dolorosos y continuados, diarreas, vértigo, postración total o delirios.

