

VAPKO



Schweizerische

Vereinigung

Amtlicher

Pilz-

Kontroll-

Organe

Verband der

– amtlichen Pilzkontrollstellen

– ausgewiesenen Pilzfachleute

– Spital-Pilzdiagnostiker

VAPKO

Postfach 43

4012 Basel

seit 1925 aktiver
Gesundheitsschutz

Aufgaben

VAPKO



Ausbildung

Weiterbildung

Naturschutz

Spital-Pilzdiagnostik

Die VAPKO führt Aus- und Weiterbildungskurse durch, die mit eidgenössischem Ausweis abgeschlossen werden können. Die VAPKO sorgt dafür, dass neue Erkenntnisse der Wissenschaft zum Wohle der Konsumenten angewendet werden.

Die VAPKO bietet eine Spezialausbildung zum Spital-Pilzdiagnostiker an.

Die VAPKO interveniert bei politischen Entscheidungen zugunsten des Gesundheits- und Naturschutzes.

Partner

VAPKO



Die VAPKO strebt eine enge Zusammenarbeit mit allen interessierten Fachorganisationen an:

VSV

Verband Schweizerischer
Vereine für Pilzkunde

SKEP

Schweizerische Kommission
für die Erhaltung der Pilze

SMG

Schweizerische
Mykologische Gesellschaft

Forschungsanstalten, Universitäten

Toxzentrum

Prävention

VAPKO



Sammeltipps

Zum Sammeln nur Körbe oder Netze, nie aber Plastiktaschen verwenden.

Junge und alte Pilze sind als Speisepilze wertlos.

Nur so viele Pilze ernten, wie in einer Mahlzeit auch verwertet werden können.

Nur bekannte Speisepilze sammeln und von anhaftender Erde und Pflanzenteilen säubern.

Bei unbekanntem Pilzen nur wenige Exemplare pflücken. Pilze vorsichtig aus dem Boden drehen, Stiel nicht schneiden und die ganzen Exemplare zur Kontrolle bringen.

Nur kontrollierte Pilze essen. Auch scheinbar bekannte Pilze kontrollieren lassen!

Dass sich beim Kochen von giftigen Pilzen Silberlöfel und Zwiebeln verfärben oder dass Pilze mit Frassstellen ungiftig seien, sind Ammenmärchen.

Pilzvergiftung

VAPKO



Pilzvergiftung

Erste Massnahmen bei Beschwerden nach Pilzgenuss:

Sofort Arzt beiziehen!

Weitere Informationen:
Toxozentrum, Tel. 01 251 51 51
(Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum Zürich STZ)

Erbrechen auslösen:
Finger in den Rachen halten

Sicherstellen von Pilzresten:
Rohes oder gekochtes Reste, Erbrochenes, eventuell Stuhl für den Arzt oder Pilzkontrolleur sicherstellen

Übrige Teilnehmer des Pilzmahls informieren

Naturschutz

VAPKO



In Europa sind zirka 6000 Grosspilzarten bekannt. Davon sind nur etwa 200 Arten essbar.

Pilze wandeln pflanzliches und tierisches Material in wertvollen Humus um. Ohne Pilze könnten verschiedene Bäume, Sträucher oder Blumen nicht existieren. Sie bilden Lebensgemeinschaften. Wir können alle dazu beitragen, dass diese Ökosysteme erhalten bleiben, indem wir

zum Beispiel:

- **alte und ganz junge Pilze stehen lassen**
- **bei den Fundstellen keine Erde oder Moos aufreissen**
- **keine Pilze zertreten**
- **Pilzschutzverordnungen beachten (kantonale und kommunale)**

Information bei den Pilzkontrollstellen