

Amtliche Pilzkontrolle

der Stadt Winterthur und der Gemeinden Altikon, Brütten, Dinhard, Dübendorf, Ellikon an der Thur, Hettlingen, Neftenbach, Pfungen, Rickenbach, Rutschwil-Dägerlen, Seuzach und Wiesendangen





Pilzkontrollen

Mitte August bis Ende Oktober

Montag	08.00 Uhr bis 09.00 Uhr
Mittwoch und Freitag	17.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Anfang November bis Mitte August

Nach telefonischer Vereinbarung während der Bürozeiten.
Für Fragen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer
052 267 52 85.

Kontrolle

- ⬆ Die Pilze sind vorsortiert und nach Arten getrennt vorzulegen
- ⬆ Mengenbeschränkung von einem Kilogramm pro Tag/Person
- ⬆ Für die Kontrolle wird eine Gebühr von CHF 4.– erhoben
- ⬆ Keine Kontrolle während der Schonzeit vom 1. bis zum 10. des Monats.

- ⚠ Während der Schonzeit vom 1. bis zum 10. des Monats ist das Sammeln von Pilzen verboten.
- In Naturschutzgebieten ist das Sammeln immer verboten.

Informationen zur Pilzschutzverordnung und zu den Pilzkontrollstellen finden Sie unter **www.vapko.ch**.



Vergiftungen vermeiden

Pilzvergiftungen entstehen ...

- ... durch Giftstoffe in Pilzen
- ... durch verdorbene Pilzgerichte
- ... durch übermässigen Verzehr
- ... durch falsches Zubereiten
- ... durch unsachgemässes oder zu langes Lagern
- ... durch Allergien oder Unverträglichkeiten.

Symptome bei Pilzvergiftungen

Erbrechen, Bauchkrämpfe, Durchfall, Schwindel, Schweissausbrüche.

Erste Hilfe bei Vergiftungen

- 🚑 Sofortige Konsultation eines Arztes
- 🚑 Anfrage bei Tox Info Suisse in Zürich, wenn der Arzt nicht erreichbar ist
- 🚑 Ruhe bewahren und die/den Betroffene/n beruhigen
- 🚑 Sicherstellen von Pilz- und Mahlzeitresten.

Wichtige Nummern

Tox Info Suisse	145
Polizei	117
Tox Info Suisse, Zürich	044 251 51 51
Kantonsspital Winterthur	052 266 21 21
Pilzkontrolle Winterthur	052 267 52 85
Stadtpolizei Winterthur	052 267 51 52

Empfehlungen für Pilzsammelnde

Vor dem Sammeln

- 🍄 Sich über Sammelvorschriften und Öffnungszeiten informieren.

Während dem Sammeln

- 🍄 Zum Sammeln einen luftdurchlässigen Korb verwenden
- 🍄 Pilze in Einzelbehältern nach Arten sortieren
- 🍄 Nur bekannte Pilze sammeln
- 🍄 Unbekannte Pilze stehen lassen oder maximal zwei Exemplare zwecks Bestimmung zur Pilzkontrollstelle bringen
- 🍄 Beim Pflücken Pilze sorgfältig ausdrehen
- 🍄 Stiele nie abschneiden (sie enthalten wichtige Erkennungsmerkmale)
- 🍄 Zu junge, zerfressene oder alte Exemplare stehen lassen
- 🍄 Gesammelte Pilze bereits im Wald säubern.

Nach dem Sammeln

- 🍄 Alle gesammelten Pilze zur Kontrolle bringen
- 🍄 Pilze möglichst frisch und sofort zubereiten
- 🍄 Keine rohen Pilze essen
- 🍄 Pilze gut durchgaren und in angemessener Menge geniessen
- 🍄 Keine Pilze essen, die man nicht kennt und die nicht kontrolliert wurden.



Stadt Winterthur
Lebensmittelinspektorat
Pionierstrasse 13
8403 Winterthur

Telefon 052 267 52 85
www.stadt.winterthur.ch/lmi