



Alla Comunità scolastica  
Agli atti  
All'albo  
Al Sito web

## **OGGETTO: TRASMISSIONE INDICAZIONI ASL PER LA PREVENZIONE DELL'EPATITE A**

Gentili,

l'ASL ha diffuso una nota informativa contenente alcune indicazioni utili per ridurre il rischio di esposizione al virus dell'Epatite A attraverso comportamenti igienici corretti e un consumo sicuro degli alimenti. Si riportano di seguito le informazioni essenziali.

### **CHE COS'È L'EPATITE A**

L'Epatite A è una malattia contagiosa causata da un virus che interessa il fegato. La trasmissione avviene principalmente per via orofecale, cioè attraverso l'ingestione di acqua o alimenti contaminati o tramite contatto stretto con una persona infetta.

### **COME SI TRASMETTE**

Le fonti più comuni di infezione sono:

- frutti di mare provenienti da acque contaminate e consumati crudi o poco cotti;
- alimenti preparati in condizioni igieniche non adeguate;
- contatto diretto con persone infette.

### **COMPORAMENTI UTILI PER RIDURRE IL RISCHIO**

#### **1. IGIENE PERSONALE E DELLA CUCINA**

- Lavare accuratamente le mani dopo l'uso dei servizi igienici e prima di preparare o consumare i pasti.
- Mantenere pulite superfici e utensili da cucina.
- Tenere separati cibi crudi e cotti.

#### **2. FRUTTI DI MARE**

- Acquistare solo prodotti etichettati, provenienti da esercizi autorizzati.
- Conservare in frigorifero tra 0°C e 4°C, in una ciotola coperta da un panno umido (mai in acqua).
- Consumare solo dopo adeguata cottura.
- Dopo l'ebollizione, proseguire la cottura per almeno 4 minuti con coperchio chiuso.

**Firmato digitalmente da ROSA PETRELLA**

- Scartare i frutti di mare che restano chiusi dopo la cottura.
- Non acquistare frutti di mare immersi o spruzzati con acqua di mare.

### **3. VEGETALI E FRUTTI DI BOSCO**

- Lavare accuratamente verdure e ortaggi sotto acqua corrente.
- Utilizzare, se necessario, soluzioni disinfettanti per alimenti.
- Cuocere bene in acqua bollente quando richiesto.
- Consumare i frutti di bosco surgelati solo dopo cottura, facendoli bollire a 100°C per almeno 2 minuti.
- Se utilizzati per dolci o preparazioni fredde, cuocerli prima.

### **4. INDICAZIONI GENERALI**

- Prestare attenzione alla provenienza degli alimenti.
- Curare l'igiene personale e degli ambienti di preparazione dei cibi.
- Seguire le corrette modalità di conservazione e cottura degli alimenti.

L'avviso ha finalità esclusivamente informative e preventive, in linea con quanto diffuso dall'ASL NA1 Centro.

Per eventuali dubbi o approfondimenti, si invita a consultare le fonti sanitarie ufficiali o il proprio medico di riferimento.

Cordiali saluti.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA  
Prof.ssa Avv. Rosa Petrella  
Documento firmato digitalmente  
ai sensi del c.d. CAD e normativa connessa