Istituto Comprensivo
"Carinola - Falciano del Massico" Carinola (CE)
tel.: 0823/939063 fax: 0823/939542
cod. mecc.:ceic88700p
e-mail:ceic88700p@istruzione.it
sito web: iccarinolafalciano.edu.it

Agli Studenti
Alle famiglie
Ai Docenti
Al personale ATA
Scuola dell'Infanzia
Scuola Primaria e
Scuola Secondaria di 1° grado
di tutti i plessi dell'Istituto

All'ALBO – PLESSI

Al DSGA-SEDE

AL PORTALE WEB

Avviso n° 131

OGGETTO: TRASMISSIONE INDICAZIONI/ RACCOMANDAZIONI ASL CASERTA 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.

COMPORTAMENTI 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.
- 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 le RACCOMANDAZIONI diffuse dall'ASL CASERTA, che ad ogni buon fine si allegano al presente AVVISO.

Per eventuali dubbi o approfondimenti, si invitano le SS.LL. in indirizzo a consultare le fonti sanitarie ufficiali o il proprio medico di riferimento.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Giuseppina Zannini
Documento firmato digitalmente ai sensi del
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

Firmato da:
GIUSEPPINA ZANNINI
23/03/2026 19:09:27