



Liceo Statale "G. Buchner"

Via Delle Ginestre n.39 - 80077 ISCHIA (NA) - ITALIA

Tel . 081982889 - Fax 0813331801 - C.M. napc22000a - C.F. 91005970636

E-mail napc22000a@istruzione.it - Sito www.liceoischia.edu.it

Ai genitori e agli studenti
Ai Docenti
Ai Collaboratori della Dirigente
Alla DSGA
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.

A tal proposito questa ASL ha predisposto una locandina (che si allega alla presente) diretta alla popolazione, in cui si raccomandano alcuni comportamenti da adottare ed il rimando al sito web aziendale per più precise informazioni in merito.

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.



Liceo Statale "G. Buchner"

Via Delle Ginestre n.39 - 80077 ISCHIA (NA) - ITALIA

Tel . 081982889 - Fax 0813331801 - C.M. napc22000a - C.F. 91005970636

E-mail napc22000a@istruzione.it - Sito www.liceoischia.edu.it

- 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 quanto diffuso dall'ASL NA2 Nord.

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

Cordiali saluti.

La Dirigente

Prof.ssa Assunta BARBIERI

(Documento firmato digitalmente)