



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "VINCENZO LAURENZA"

CEIC8A100D - codice fiscale: 95017560616 - **Teano (CE)** – TEL.0823/875418

Email: ceic8a100d@istruzione.it - Pec: ceic8a100d@pec.istruzione.it - Sito web: <https://www.iclaurenzateano.edu.it/>

CIRCOLARE N. 153

Alla Comunità scolastica

Al personale ATA

Alla DSGA

Al Sito web

Oggetto - Trasmissione indicazioni ASL per la prevenzione dell'epatite A

Si comunica che 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



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "VINCENZO LAURENZA"

CEIC8A100D - codice fiscale: 95017560616 - **Teano** (CE) – TEL.0823/875418

Email: ceic8a100d@istruzione.it - Pec: ceic8a100d@pec.istruzione.it - Sito web: <https://www.iclaurenzateano.edu.it/>

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 l'allegata e già pubblicata scheda ricevuta dall'ASL competente.

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

Ai Collaboratori Scolastici, sempre professionali e disponibili, si raccomanda di aumentare la frequenza delle pulizie nei servizi igienici, utilizzando con maggiore attenzione i dispositivi di protezione individuale e le precauzioni per ridurre il rischio di contagio.

Alla DSGA e all'ufficio contabilità si raccomanda di rendere disponibili adeguati rifornimenti di detergenti disinfettanti e DPI, ringraziando per la costante e proficua collaborazione.

Il Dirigente Scolastico
ing. Fiorella Musella
*Firmato digitalmente ai sensi del CAD
e normativa connessa*

