

Epatite A a Napoli emergenza sanitaria e stop ai frutti di mare crudi

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



EPATITE A

INDICAZIONI PER IL CORRETTO ACQUISTO E CONSUMO DI ALIMENTI PER RIDURRE LA POSSIBILITA' DI CONTRARRE LA MALATTIA

PRIMA DI TUTTO CURARE IGIENE DELLE MANI E DELLA CUCINA

TENERE SEPARATI CIBI COTTI DAI CRUDI

FRUTTI DI MARE

- ACQUISTA, SOLO SE ETICHETTATI, DA ESERCIZI AUTORIZZATI. CONSERVALI IN FRIGORIFERO ALLA CORRETTA TEMPERATURA, 0° - 4° GRADI, IN UNA CIOTOLA COPERTA DA UN PANNINO UMIDO, MAI IN ACQUA
- CUOCI BENE I FRUTTI DI MARE:

ATTENZIONE

DOPO L'EBOLLIZIONE CONTINUA LA COTTURA PER ALMENO 4 MINUTI CON IL COPERCHIO CHIUSO. SCARTA I FRUTTI DI MARE RIMASTI CHIUSI



VEGETALI

- LAVA BENE SOTTO ACQUA CORRENTE
- UTILIZZA SOLUZIONI DISINFETTANTI PER ALIMENTI
- SE NECESSITA, CUOCI BENE IN ACQUA BOLLENTE
- CONSUMA I FRUTTI DI BOSCO SURGELATI SEMPRE COTTI FACENDOLI BOLLIRE A 100°C PER AMENO 2 MINUTI. SE LI USI PER PREPARARE I TUOI DOLCI RICORDATI DI CUOCERLI PRIMA



Divieto immediato nei locali e controlli rafforzati sul territorio

Il Comune di Napoli ha introdotto un provvedimento urgente per contrastare la diffusione dell'epatite A, vietando il consumo di frutti di mare crudi in tutti gli esercizi pubblici. La decisione arriva dopo un incremento significativo dei casi registrati nelle ultime settimane, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica e limitare il contagio.

Aumento dei casi di epatite A in Campania

I dati diffusi dall'Asl Napoli 1 Centro evidenziano una situazione in rapido peggioramento. Dall'inizio dell'anno si contano 84 casi di epatite A, di cui 14 nelle ultime 24 ore, a cui si aggiungono ulteriori segnalazioni nell'area di Ischia.

Si tratta di numeri nettamente superiori alla media degli anni precedenti:

- circa 10 volte in più rispetto alla media dell'ultimo decennio
- fino a 41 volte rispetto agli ultimi tre anni

Nonostante l'aumento dei contagi, le condizioni cliniche dei pazienti ricoverati non risultano al momento gravi. Tuttavia, l'attenzione resta alta, soprattutto considerando la natura della malattia.

Cos'è l'epatite A e come si trasmette

L'epatite A è un'infezione virale che colpisce il fegato e si trasmette principalmente per via oro-fecale, spesso attraverso:

- consumo di alimenti contaminati, in particolare molluschi crudi
- acqua non potabile
- scarsa igiene nella manipolazione degli alimenti

Per questo motivo, i frutti di mare crudi rappresentano uno dei principali veicoli di trasmissione, soprattutto se non sottoposti a controlli sanitari rigorosi.

Ordinanza del Comune di Napoli: cosa prevede

L'ordinanza firmata dal sindaco introduce misure stringenti:

- divieto di somministrazione di frutti di mare crudi in ristoranti, bar e attività alimentari
- raccomandazione ai cittadini di evitare il consumo domestico
- obbligo di lavare accuratamente frutta e verdura

Le sanzioni previste sono severe:

- da 2.000 a 20.000 euro per chi viola il divieto
- sospensione dell'attività da 1 a 30 giorni in caso di recidiva
- possibile revoca della licenza

Provvedimenti simili sono stati adottati anche in altre zone della Campania, segno di un'allerta diffusa.

Controlli dei Nas tra ristoranti e mercati

Parallelamente al divieto, sono partite le operazioni di controllo dei Carabinieri del Nas, che stanno effettuando ispezioni su:

- ristoranti e pescherie
- mercati rionali
- venditori non autorizzati

L'obiettivo è verificare la tracciabilità degli alimenti e contrastare il commercio abusivo, che rappresenta una delle principali criticità del settore.

I campioni prelevati vengono analizzati dall'Istituto Zooprofilattico, per individuare eventuali contaminazioni e prevenire ulteriori focolai.

Filiera controllata ma attenzione al mercato abusivo

Secondo gli operatori del settore, la filiera ufficiale dei molluschi è sottoposta a controlli rigorosi. I prodotti vengono infatti "cartellonati", ovvero tracciati lungo tutta la filiera, dalla coltivazione alla depurazione.

Tuttavia, resta il problema del mercato parallelo:

- circa il 25 per cento del commercio di cozze sarebbe legato a vendite non regolamentate
- questi prodotti sfuggono ai controlli sanitari e aumentano il rischio di contagio

Produzione e consumo in Campania

La Campania è una delle principali aree di produzione di molluschi in Italia, con circa 5.000 quintali annui. Il consumo cresce soprattutto durante:

- periodo natalizio
- festività pasquali

Proprio nei momenti di maggiore domanda aumenta il rischio di immissione sul mercato di prodotti non certificati.

Prevenzione e consigli per i cittadini

Per ridurre il rischio di contagio da epatite A, è fondamentale adottare alcune semplici precauzioni:

- evitare il consumo di frutti di mare crudi
- lavare accuratamente frutta e verdura
- rispettare le norme igieniche di base
- acquistare alimenti solo da canali certificati

La collaborazione tra istituzioni, operatori e cittadini sarà decisiva per contenere la diffusione dell'infezione e riportare la situazione sotto controllo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/epatite-a-a-napoli-emergenza-sanitaria-e-stop-ai-frutti-di-mare-crudi/151852>

