

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>