

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE****Direttore: dr G. Ricciardelli****SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE****f.f. Direttore: dr G. Ricciardelli**Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta tel. 0823 350934 - 32 - 54 pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

Alle UU.OO.P.C. ASL di Caserta

Oggetto: emergenza Epatite A – Parere tecnico e indicazioni operative per il servizio di refezione scolastica

In riferimento alle numerose richieste pervenute dai Comuni relative a indicazioni operative in merito alla gestione del rischio di trasmissione dell'Epatite virale A nell'ambito dei servizi di refezione scolastica, si forniscono le seguenti indicazioni da trasmettere ai Comuni ricadenti nei territori di competenza.

Con Comunicato della Regione Campania n. 144 del 21/03/2026, la Direzione Generale per la Tutela della Salute – Settore Prevenzione Collettiva ha confermato un incremento dei casi di Epatite A sul territorio regionale, disponendo il rafforzamento delle misure di: prevenzione, sorveglianza epidemiologica, sicurezza alimentare, con particolare attenzione agli alimenti consumati crudi.

L'Epatite A è un'infezione a trasmissione oro fecale, potenzialmente veicolata anche da alimenti di origine vegetale consumati crudi, qualora contaminati nelle fasi di produzione, manipolazione o preparazione, come ribadito dalle indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità e delle Autorità Regionali.

Alla luce del contesto epidemiologico attuale e in applicazione del principio di precauzione, si formulano le seguenti raccomandazioni tecniche, da intendersi temporanee e valide fino a diversa comunicazione delle Autorità Sanitarie Regionali.

1. Si ritiene opportuno sospendere cautelativamente la somministrazione di verdure e ortaggi crudi (es. insalate, pomodori, carote crude, ecc.) nei menu delle mense scolastiche.
2. I prodotti ortofrutticoli crudi dovranno essere temporaneamente sostituiti con alimenti cotti, garantendo un adeguato trattamento termico e il mantenimento dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, in coerenza con le tabelle dietetiche approvate.
3. È raccomandata la somministrazione di:
 - frutta facilmente sbucciabile (es. banane, agrumi);
 - prodotti a base di frutta trattata termicamente (es. mousse, puree, yogurt alla frutta), evitando la somministrazione di frutta consumata con la buccia.
4. Si raccomanda di rafforzare l'applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP, con particolare riferimento a:
 - igiene delle mani del personale addetto;
 - prevenzione delle contaminazioni crociate;
 - sanificazione accurata di superfici, utensili e attrezzature;
 - approvvigionamento esclusivamente da fornitori autorizzati e pienamente tracciabili.

Non si rendono necessari, allo stato attuale, protocolli straordinari aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente, fermo restando il rigoroso rispetto delle buone pratiche igieniche già codificate.

Continuano ad essere garantite la sorveglianza epidemiologica, il controllo ufficiale, il supporto tecnico sanitario e si resta a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti e per il monitoraggio dell'evoluzione del quadro epidemiologico.

Cordiali saluti.

Il Dirigente medico SIAN
Dott. Antonio Barecchia

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dott. Giancarlo Ricciardelli (S) CE Prot. n. 0089528/SIAN del 02-04-2026



CERTIFICATO

ISO 9001



EMERGENZA EPATITE A - PARERE TECNICO E...



Comunicato di SIAN della ASL Caserta Prot. n. 00030884 del 02/04/2026 in partenza