

COMUNE DI LENOLA

AVVISO ALLA CITTADINANZA

RAFFORZAMENTO MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO EPATITE A

La ASL LATINA Dipartimento di Prevenzione UOC Igiene e Sanità Pubblica segnala un aumento dei casi di epatite A sul territorio e invita tutta la cittadinanza e gli operatori alimentari a prestare la massima attenzione.

L'epatite A è una malattia infettiva a trasmissione oro-fecale, associata principalmente al consumo di acqua o alimenti contaminati e al contatto stretto con soggetti infetti. L'epatite A presenta un periodo di incubazione variabile, mediamente compreso tra 15 e 50 giorni.

La malattia può manifestarsi con sintomi di diversa intensità, tra cui: febbre, malessere generale e stanchezza, nausea, vomito e inappetenza, dolore addominale, ittero, urine scure e feci chiare.

Si evidenzia che l'infezione può decorrere in forma asintomatica, soprattutto nei bambini, favorendo la diffusione inconsapevole del virus.

A differenza delle epatiti B o C, l'epatite A non cronicizza mai: una volta guariti, il virus scompare e si acquisisce un'immunizzazione permanente. In poche parole, non ci si ammala più.

COSA FARE PER PROTEGGERSI

Igiene delle mani. Lavare accuratamente e frequentemente le mani con acqua e sapone, in particolare dopo l'uso dei servizi igienici, prima della preparazione degli alimenti e prima dei pasti.

Sicurezza alimentare. Consumare esclusivamente acqua potabile; lavare accuratamente frutta e verdura; evitare contaminazioni crociate durante la preparazione degli alimenti (separare alimenti crudi e cotti). Comprare i prodotti alimentari presso esercizi autorizzati a garanzia della rintracciabilità e della sicurezza degli alimenti. Evitare il consumo di alimenti crudi o poco cotti. In particolare i frutti di mare (cozze, vongole, ostriche, ecc.) devono essere acquistati in confezioni etichettate e provenire da stabilimenti riconosciuti e devono essere consumati dopo averli cotti continuando l'ebollizione per almeno 4 minuti con il coperchio chiuso. Dopo l'apertura delle valve scartare i frutti di mare rimasti chiusi. Si ricorda che la marinatura (limone/aceto) non è efficace contro il virus. Conservare i frutti di mare in frigorifero tra 0° e 4° C in una ciotola coperta da un panno umido (mai immersi nell'acqua) evitando il contatto con altri alimenti soprattutto con frutta e verdura da mangiare cruda. Inoltre porre attenzione al consumo dei frutti di bosco ben lavati e nel caso di surgelati solo previa cottura (bollitura a 100°C almeno 2 minuti).

Igiene ambientale. Garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie negli ambienti domestici, scolastici e comunitari, con particolare attenzione ai servizi igienici e alle superfici di uso comune.

Vaccinazione. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica garantisce la vaccinazione anti-HAV nei contatti stretti dei casi, nei soggetti a rischio, e per viaggiatori in zone endemiche.

Ambienti scolastici e collettivi. Garantire il mantenimento di adeguate condizioni igienico-sanitarie negli ambienti collettivi, fornire presidi per il lavaggio delle mani e i servizi igienici (sapone, carta, carta igienica, ecc).

Eventi pubblici e ristorazione. Prestare particolare attenzione all'organizzazione di eventi pubblici con somministrazione di alimenti e al rispetto delle norme igienico-sanitarie garantendo la sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti, con particolare riferimento ai prodotti ittici.

Si sottolinea che l'adozione sistematica di tali misure rappresenta lo strumento più efficace per il contenimento della diffusione dell'infezione.

Lenola 26 marzo 2026

Il sindaco
Fernando Magnifico