



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc.
SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n° 303

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0005081 del 21/03/2026
IV (Uscita)

Ai Docenti
Agli Alunni

Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale
Ai Responsabili di Laboratorio EOA Cucina e Sala

Al DSGA

Al Personale ATA

Al Registro Elettronico

Atti – Sito Web

OGGETTO: Misure urgenti di prevenzione e contenimento del rischio di contagio da Epatite A –
Disposizioni per i laboratori EOA

Si comunica alle SS.LL. che, in considerazione del significativo incremento dei casi di infezione da virus dell'Epatite A (HAV) registrato sul territorio della Regione Campania nel corso dei primi mesi dell'anno 2026, le Autorità sanitarie regionali e locali hanno disposto un rafforzamento delle misure di prevenzione, controllo e informazione, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare e alla filiera dei molluschi bivalvi.

Dai dati forniti dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL competenti emerge, infatti, un aumento rilevante dei casi rispetto agli anni precedenti, con un andamento epidemiologico che richiede la massima attenzione soprattutto nei contesti in cui si manipolano e si somministrano alimenti.

Alla luce di tali evidenze, e recependo quanto disposto dall'Ordinanza Sindacale contingibile e urgente adottata ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 267/2000, è stato stabilito il **divieto di somministrazione e consumo di frutti di mare crudi negli esercizi pubblici**, unitamente alla raccomandazione rivolta alla popolazione di evitarne il consumo anche in ambito domestico.

Tale provvedimento si inserisce in un più ampio quadro di azioni di tutela della salute pubblica, che coinvolgono l'intera filiera agroalimentare, la sorveglianza epidemiologica e le attività educative e formative, con particolare riguardo agli istituti scolastici ad indirizzo enogastronomico.

QUADRO SANITARIO E MODALITÀ DI TRASMISSIONE

L'Epatite A è una malattia infettiva acuta causata da un virus (HAV) che si trasmette prevalentemente per via oro-fecale, attraverso:

- consumo di alimenti contaminati (in particolare molluschi bivalvi crudi o poco cotti);
- acqua non potabile;
- scarsa igiene delle mani;
- contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti.

I sintomi possono includere febbre, nausea, stanchezza, ittero (colorazione gialla di pelle e occhi), urine scure e feci chiare. Nei soggetti più giovani, in particolare nei bambini, la malattia può manifestarsi in forma più lieve, ma resta fondamentale prevenire la diffusione del virus.

DISPOSIZIONI PER I LABORATORI DEL SETTORE EOA

Considerata la natura professionalizzante dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e il continuo utilizzo di alimenti nei laboratori didattici, si dispone quanto segue, con carattere di obbligatorietà immediata per docenti, assistenti tecnici e alunni.

All'interno dei laboratori di cucina, sala e vendita dovrà essere garantito il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure HACCP, con particolare attenzione alle seguenti misure:

È fatto assoluto divieto di utilizzare, manipolare, somministrare o degustare frutti di mare crudi durante tutte le attività laboratoriali. Eventuali molluschi bivalvi dovranno essere acquistati esclusivamente da fornitori autorizzati, correttamente etichettati e tracciati, e sottoposti a cottura completa e prolungata. Dopo l'ebollizione, la cottura dovrà proseguire per almeno quattro minuti e dovranno essere scartati tutti i prodotti che non risultino completamente aperti.

Per quanto riguarda altri alimenti potenzialmente a rischio, come i frutti di bosco surgelati, è obbligatorio procedere alla loro bollitura per almeno due minuti prima dell'utilizzo, anche nel caso di preparazioni dolciarie. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'igiene personale: il lavaggio accurato delle mani dovrà essere effettuato frequentemente, prima e dopo ogni lavorazione, dopo il contatto con alimenti crudi e ogniqualvolta si renda necessario. Analogamente, dovranno essere scrupolosamente sanificate tutte le superfici di lavoro, le attrezzature e gli utensili utilizzati.

È inoltre indispensabile evitare ogni forma di contaminazione crociata, mantenendo rigorosamente separati gli alimenti crudi da quelli cotti, sia durante la preparazione sia nella conservazione. Frutta e verdura dovranno essere lavate accuratamente sotto acqua corrente e, ove necessario, trattate con soluzioni disinfettanti idonee per uso alimentare. Per la conservazione dei prodotti ittici e dei molluschi è obbligatorio rispettare la catena del freddo, mantenendo temperature comprese tra 0°C e 4°C, evitando immersioni in acqua e utilizzando contenitori idonei e coperti.

RESPONSABILITÀ E CONTROLLO

I docenti tecnico-pratici e gli assistenti tecnici sono direttamente responsabili della vigilanza sull'applicazione delle presenti disposizioni e dovranno garantire:

- il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- il corretto utilizzo delle materie prime;
- la supervisione delle attività degli studenti.

Gli alunni sono tenuti ad attenersi scrupolosamente alle indicazioni ricevute e a mantenere comportamenti responsabili e coerenti con le norme di sicurezza alimentare. Eventuali inosservanze saranno considerate gravi violazioni delle norme di sicurezza e potranno comportare provvedimenti disciplinari, oltre alle responsabilità previste dalla normativa vigente.

VALENZA EDUCATIVA E FORMATIVA

Si evidenzia che l'adozione delle presenti misure non ha solo carattere emergenziale, ma rappresenta un'importante occasione educativa per rafforzare negli studenti competenze fondamentali in materia di:

- sicurezza alimentare;
- prevenzione sanitaria;
- responsabilità professionale;
- rispetto delle normative di settore.

Tali competenze risultano imprescindibili per la formazione di futuri professionisti del settore enogastronomico, in linea con gli standard richiesti dal mondo del lavoro. Le presenti disposizioni hanno efficacia immediata e resteranno in vigore fino a nuove comunicazioni da parte delle Autorità competenti.

Si confida nella massima collaborazione di tutto il personale e degli studenti per garantire un ambiente scolastico sicuro e conforme alle normative vigenti.

All.1 Prevenzione Epatite A

Il Collaboratore del DS

Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Mattiocco

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2 D.Lgs. 39/1993)