



## Ambito NA 19

### ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA “CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI”

SEDE LEGALE: Via G. Bruno I<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V

SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa – 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X

Email: [narh28000v@istruzione.it](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacicciano.edu.it](http://www.ipsseoacicciano.edu.it)

Email: [narh28000v@istruzione.it](mailto:narh28000v@istruzione.it) - [narh28000v@pec.istruzione.it](mailto:narh28000v@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacicciano.it](http://www.ipsseoacicciano.it)

CONUNINCAZIONE n.179

- Al personale tutto
- Agli alunni
- Ai genitori degli alunni
- Al Dsga per gli adempimenti di competenza
- Al sito web

**OGGETTO. DISPOSIZIONE DI SERVIZIO PER CONTENIMENTO EPATITE A**

#### QUADRO SANITARIO E MODALITÀ DI TRASMISSIONE

A seguito dell'aumento dei casi di epatite A in regione Campania, le autorità sanitarie hanno disposto il divieto di somministrare e consumare frutti di mare crudi nei locali pubblici ed evitare anche il consumo domestico. Ciò perché 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.

## **DISPOSIZIONI PER I LABORATORI DEL SETTORE ENOGOSTROOMIA ed OSPITALITA' ALBERGHIERA**

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.

Cicciano 27 Marzo 2026

Il Dirigente Scolastico

*Prof.ssa Sabrina Capasso*

Firma autografa sostituita

A mezzo stampa ex art. 3, c. 2, D.legs 39/93