

La Regione Campania intensifica i controlli sulla filiera dei molluschi bivalvi e rafforza le misure di prevenzione contro l'epatite A

La Regione Campania ha disposto un ulteriore rafforzamento delle attività di controllo lungo l'intera filiera dei molluschi bivalvi e delle azioni di prevenzione contro l'epatite A, alla luce dell'andamento dei casi registrati dall'inizio dell'anno. Alla data del 18 marzo 2026 risultano infatti 133 casi complessivi, con un incremento che richiede la massima attenzione sul fronte della sicurezza alimentare, della sorveglianza epidemiologica e dell'informazione ai cittadini. L'intervento regionale coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e la rete tecnico-scientifica attivata dalla Direzione Generale per la Tutela della Salute - Settore Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica e Veterinaria.

L'epatite A è un'infezione acuta del fegato causata dal virus HAV. Si trasmette per via oro-fecale, cioè attraverso ingestione di acqua o cibi contaminati oppure per contatto stretto con una persona infetta. Il contagio può avvenire anche prima che compaiano i sintomi, perché il virus è presente nelle feci già 7-10 giorni prima dell'esordio clinico; il periodo di incubazione varia in genere da 15 a 50 giorni. I sintomi più frequenti sono febbre, malessere, nausea, dolori addominali, urine scure e ittero; nei bambini l'infezione può anche decorrere senza sintomi evidenti.

Nella trasmissione alimentare, un ruolo importante può essere svolto da alcuni cibi consumati crudi o non sufficientemente cotti, in particolare i molluschi bivalvi, ma anche acqua contaminata, frutta, verdura e frutti di bosco. I molluschi bivalvi, come cozze, vongole e ostriche, possono accumulare particelle virali durante la filtrazione di acque contaminate; per questo il consumo crudo o poco cotto rappresenta un rischio che va evitato.

Per proteggersi, la misura più importante è semplice: evitare il consumo di molluschi crudi o appena scottati. Per cozze, vongole e altri molluschi bivalvi, la sola apertura delle valve non deve essere considerata una garanzia sufficiente di sicurezza: la cottura deve proseguire fino a quando il prodotto risulta ben cotto in modo uniforme. In altre parole, non vanno consumati molluschi "appena aperti", tiepidi o solo parzialmente cotti. È inoltre fondamentale acquistare soltanto da rivenditori autorizzati, verificando etichettatura, provenienza e corrette modalità di conservazione, ed evitare in modo assoluto prodotti di dubbia provenienza o venduti fuori dai canali ufficiali.

Per i frutti di bosco occorre distinguere tra freschi e surgelati: quelli freschi vanno lavati accuratamente sotto acqua corrente potabile subito prima del consumo, quelli congelati o surgelati, invece, devono essere consumati solo dopo cottura (la raccomandazione riportata dall'Istituto Superiore di Sanità è di portarli a

Comune di Torra e Pisciottelli (OE) Prot.: n. 000013180 del 20-03-2026 in art. 10

Comune di Torra e Pisciottelli (OE) Prot.: n. 000013180 del 20-03-2026 in art. 10

- Comune di Torra e Pisciottelli (OE) Prot.: n. 000013180 del 20-03-2026 in art. 10

Comune di Torra e Pisciottelli (OE) Prot.: n. 000013180 del 20-03-2026 in art. 10

Comune di Torra e Pisciottelli (OE) Prot.: n. 000013180 del 20-03-2026 in art. 10