



COMUNE DI ROCCARAINOLA

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

COMUNE DI ROCCARAINOLA	I
AOO Comune di Roccarainola	
Protocollo N.0004455/2026 del 23/03/2026	

Ordinanza sindacale n. 06 del 23/03/2026

OGGETTO: Adozione di misure urgenti a tutela della salute per contenere e annullare il rischio di contagio da virus Epatite A

IL SINDACO

Premesso che:

- La Regione Campania, con comunicato stampa del 19 marzo 2026, ha disposto un 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 con un incremento che richiede la massima attenzione sul fronte della sicurezza alimentare, della sorveglianza epidemiologica e della informazione ai cittadini;
- l'intervento regionale ha coinvolto 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;
- con nota prot. 76673/u del 20/03/2026, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 3 Sud, alla luce di quanto reso noto dalla Regione Campania, ha comunicato che *"a partire dal mese di gennaio c.a. sono stati registrati nel territorio dell'ASL Napoli 3 Sud n. 52 casi di Epatite virale da virus A (HAV), malattia infettiva a trasmissione orofecale, che ha visto un particolare incremento del numero dei casi registrati nell'ultimo periodo"*. Da tale situazione emerge la necessità di adottare misure di tutela della salute della cittadinanza residente nel territorio di competenza dell'Asl Napoli 3 Sud, invitando i Sindaci ad adottare una Ordinanza urgente e contingibile, a tutela della salute pubblica, di divieto di somministrazione e consumo negli esercizi pubblici e collettivi di frutti di mare crudi, ampliandola con un elenco di raccomandazioni per contenere e/o annullare il rischio di contagio da virus Epatite A, raccomandando, infine, di non consumare frutti di mare crudi al proprio domicilio;

Considerato che emerge la necessità di adottare misure di tutela della salute della cittadinanza residente sul territorio comunale;

Visti:

- la proposta dell'ASL Napoli 3 Sud di adozione di ordinanza urgente e contingibile, a tutela della salute pubblica, di divieto di somministrazione e consumo negli esercizi pubblici di frutti di mare crudi contenente anche la raccomandazione alla popolazione di non consumare frutti di mare crudi al proprio domicilio;

- l'elenco di raccomandazioni per il corretto acquisto e consumo di alimenti per ridurre la possibilità di contrarre l'Epatite A fornite dall'ASL Napoli 3 Sud;

Ritenuto, pertanto, necessario adottare misure urgenti e precauzionali a tutela della salute pubblica, recependo integralmente quanto proposto dall'ASL Napoli 3 Sud;

Visto l'articolo 50, comma 5, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (TUEL), che attribuisce al Sindaco il potere di adottare ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene e sanità pubblica in caso di emergenze a carattere esclusivamente locale;

Vista, inoltre, la Legge 23 dicembre 1978, n. 833 e le successive modifiche, in materia di tutela della salute pubblica.

Attestato che il presente provvedimento non contiene dati personali

ORDINA

A tutti gli esercizi pubblici di somministrazione, di vicinato alimentare con consumo sul posto e di produzione destinato al consumo immediato:

- il divieto di somministrazione e consumo di frutti di mare crudi.

RACCOMANDA

a tutta la popolazione

- di non consumare frutti di mare crudi al proprio domicilio;
- di seguire le indicazioni per il corretto acquisto e consumo di alimenti per ridurre la possibilità di contrarre l'Epatite A (Allegato 1).

DISPONE

- la vigenza della presente ordinanza fino all'acquisizione di valutazioni aggiornate da parte dell'ASL Napoli 3 Sud sull'andamento dei casi di Epatite A;
- il rafforzamento dei controlli da parte degli organi preposti;
- fatto salvo quanto previsto dall'articolo 650 del codice penale, chiunque non ottempera al provvedimento legittimamente adottato dall'autorità competente ai sensi dell'articolo 9, è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 2.000 e uro a 20.000 euro;
- in caso di reiterazione, si procederà preliminarmente alla sospensione delle attività, ai sensi dell'art. 10 del R.D.18 giugno 1931, n. 773 (TULPS), per un periodo da 1 a 30 giorni e, successivamente alla revoca del titolo;
- la pubblicazione della presente Ordinanza all'Albo Pretorio on line e sul sito web del Comune di Roccarainola, al fine di assicurarne la massima diffusione;
- la trasmissione della presente Ordinanza a:
 - all'ASL Napoli 3 Sud;
 - alla locale Stazione dei Carabinieri di Roccarainola;
 - alla locale stazione Carabinieri tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare;
 - alla Polizia locale;
 - alla Prefettura di Napoli.

AVVERTE

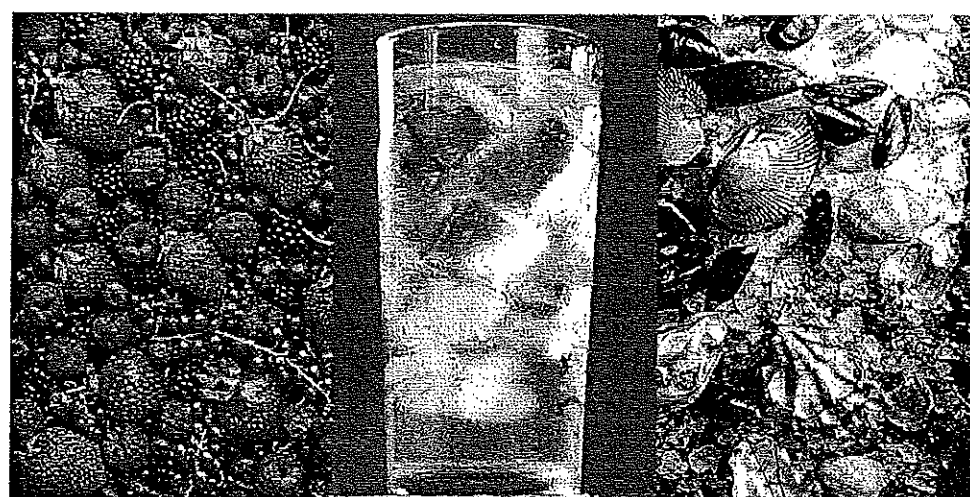
- Contro il presente provvedimento può essere proposto ricorso al TAR competente entro il termine di 60 (sessanta) giorni dalla pubblicazione della presente ordinanza o, in alternativa,

ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ai sensi del DPR 24/11/1971 n. 1199
entro il termine di 120 (centoventi) giorni dalla pubblicazione.



GUIDA PER I CONSUMATORI

EPATITE A cos'è e come proteggersi



cos'è l'EPATITE A

L'epatite A è un'infezione causata da un virus della famiglia dei picornavirus, denominato appunto virus dell'epatite A (HAV).

come si trasmette l'EPATITE A

contagio può avvenire a causa dal mancato rispetto delle norme igieniche durante la preparazione dei cibi. si trasmette principalmente attraverso l'ingestione di alimenti o acqua contaminati.

principali metodi di trasmissione

Acqua contaminata
Alimenti crudi o poco cotti,
frutti di mare, verdure crude e frutti
di bosco
Contatto diretto con persone infette

! Come proteggersi

-  lava accuratamente le mani con acqua e sapone prima di cucinare, prima di mangiare, dopo l'uso del bagno, dopo il cambio del pannolino e dopo aver assistito una persona malata;
-  acquista frutti di mare di provenienza certificata, non immersi in acqua, correttamente confezionati ed etichettati;
-  cuoci bene i frutti di mare per alcuni minuti dopo l'ebollizione o per 4 minuti in pentola a pressione
-  separa alimenti crudi e cotti;
-  usa utensili e taglieri diversi dopo averli puliti e sanificati;
-  lava bene frutta e verdura da consumare crude;
-  bevi solo acqua sicura e non utilizzare acqua di provenienza non controllata per lavare alimenti o preparare ghiaccio;
-  non preparare cibo per altre persone se si hanno sintomi compatibili con epatite o disturbi gastrointestinali, fino a valutazione medica.