



## Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA  
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA  
DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Uff.01 ex DGSAN - Affari Generali  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma



Registro – classif:

### **A.I.D.E.P.I.**

*Associazione delle industrie del dolce e della  
pasta italiane*  
Via Rhodesia, 2  
00144 Roma  
amministrazione@pec.aidepi.it  
[aidepi@aidepi.it](mailto:aidepi@aidepi.it)

### **A.I.I.P.A.**

*Associazione Italiana Industrie Prodotti  
Alimentari*  
Corso di Porta Nuova, 34  
20121 Milano  
[aiipa@pec.it](mailto:aiipa@pec.it)  
[aiipa@aiipa.it](mailto:aiipa@aiipa.it)

### **ANEIOA**

*Associazione nazionale esportatori importatori  
ortofrutticoli ed agrumari*  
Via Sabotino, 46  
00195 Roma  
[fruitimprese@pec.it](mailto:fruitimprese@pec.it)  
[info@fruitimprese.it](mailto:info@fruitimprese.it)

### **ASSOLATTE**

*Associazione Italiana Lattiero Casearia*  
Via Adige, 20  
20135 Milano  
[assolattepec@legalmail.it](mailto:assolattepec@legalmail.it)  
[assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)

### **FEDERALIMENTARE**

*Federazione Italiana dell'Industria Alimentare*  
Viale Pasteur, 10  
00144 Roma  
[presidenza@federalimentare.it](mailto:presidenza@federalimentare.it)  
[segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it)

### **FIPE**

*Federazione Italiana Pubblici Esercizi*  
Piazza G.Belli, 2  
00153 Roma  
[fipe@pec.fipe.it](mailto:fipe@pec.fipe.it)  
[info@fipe.it](mailto:info@fipe.it)

### **UNIONALIMENTARI – CONFAPI**

*Unione Nazionale della Piccola e Media  
Industria Alimentari - Confederazione italiana  
della piccola e media industria privata*  
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 40 00145 Roma  
[unionalimentari@pec.it](mailto:unionalimentari@pec.it)  
[info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)

**FIC**  
**Federazione italiana cuochi**  
Piazzale delle Crociate 15  
00162 Roma  
fic@legalmail.it  
info@fic.it

**FIESA**  
**Federazione Italiana Esercenti Specialisti  
dell'Alimentazione**  
fiesa@pecconfesercentinaz.it

**FIEPeT**  
**Federazione Italiana Esercenti Pubblici e  
Turistici**  
c/o Confesercenti  
Via Nazionale 60  
00184 Roma  
caaf@confesercenti.it

**Federdistribuzione**  
Via Albricci 8  
20122 – Milano  
federdistribuzione@pec.it  
[info@federdistribuzione.it](mailto:info@federdistribuzione.it)

**UNIONE CNA ALIMENTARE**  
Piazza M. Armellini, 9/A  
00162 Roma  
[alimentare@cna.it](mailto:alimentare@cna.it)

**e p.c. ASSESSORATI ALLA SANITÀ  
DELLE REGIONI E PROVINCE  
AUTONOME**

**OGGETTO: Epatite A e consumo sicuro di frutti di bosco. Richiesta diffusione locandina informativa.**

Dall'inizio del 2013 ad oggi, i sistemi di sorveglianza per le malattie infettive hanno fatto rilevare un importante incremento del numero di casi di epatite A in Italia.

Il Ministero della salute ha attivato una task force con esperti dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna. Grazie alle indagini condotte dalla task force, l'aumento dei casi è stato correlato al consumo di frutti di bosco surgelati crudi. L'incidenza dei casi rimane ancora ben oltre l'atteso, anche se si è registrata una lieve diminuzione delle segnalazioni rispetto al picco osservato nei periodi di aprile – maggio. Questo evidenzia che l'epidemia è ancora in corso.

La misura più utile a livello domestico per contenere il rischio di infezione rimane la cottura, per almeno due minuti, dei frutti di bosco surgelati.

Nel periodo delle festività natalizie il consumo di frutti di bosco, così come di altri alimenti possibile veicolo del virus dell'epatite A, quali i frutti di mare crudi, tende a crescere. Al fine di aumentare la consapevolezza dei cittadini, il Ministero della salute ha predisposto una locandina informativa che riporta alcune semplici regole di igiene. L'intento dell'iniziativa di comunicazione non è certamente quello di "criminalizzare" un prodotto, ma di rendere edotti i cittadini sulle corrette modalità di utilizzo di questi alimenti, valorizzandone contestualmente le proprietà nutrizionali.

Il messaggio e le relative combinazioni tempo-temperatura suggerite per la cottura sono pensate per l'impiego domestico da parte del consumatore finale e possono essere d'ausilio per gli operatori del settore della ristorazione e somministrazione di alimenti.

Tutto ciò lascia impregiudicata la responsabilità primaria degli operatori, che producono alimenti a partire dai frutti di bosco (es. puree di frutta, succhi, ecc..), di individuare misure alternative idonee al contenimento del rischio.

L'obiettivo è quello di una diffusione capillare del messaggio. Per questo riteniamo di fondamentale importanza anche il supporto delle Associazioni di categoria che a vari livelli intervengono nella filiera produttiva.

La locandina è scaricabile dal portale del Ministero: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it) e può essere divulgata su supporto cartaceo o informatico, nelle forme e nei modi ritenuti più idonei.

Si ringrazia per l'attenzione e la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dr. Silvio Borrelli

Referenti:  
Sarah Guizzardi 06 5994 6959  
Benedetta Cappelletti 06 5994 6977