



EPATITE A

**INDICAZIONI PER IL CORRETTO ACQUISTO E CONSUMO DI ALIMENTI PER
RIDURRE LA POSSIBILITA' DI CONTRARRE LA MALATTIA**

PRIMA DI TUTTO CURARE IGIENE DELLE MANI E DELLA CUCINA

TENERE SEPARATI CIBI COTTI DAI CRUDI



FRUTTI DI MARE

- **ACQUISTA, SOLO SE ETICHETTATI, DA ESERCIZI AUTORIZZATI. CONSERVALI IN FRIGORIFERO ALLA CORRETTA TEMPERATURA , 0° - 4° GRADI, IN UNA CIOTOLA COPERTA DA UN PANNINO UMIDO, MAI IN ACQUA**
- **CUOCI BENE I FRUTTI DI MARE:**

ATTENZIONE

**DOPO L'EBOLLIZIONE CONTINUA LA COTTURA PER
ALMENO 4 MINUTI CON IL COPERCHIO CHIUSO.
SCARTA I FRUTTI DI MARE RIMASTI CHIUSI**



VEGETALI

- **LAVA BENE SOTTO ACQUA CORRENTE**
- **UTILIZZA SOLUZIONI DISINFETTANTI PER ALIMENTI**
- **SE NECESSITA, CUOCI BENE IN ACQUA BOLLENTE**
- **CONSUMA I FRUTTI DI BOSCO SURGELATI SEMPRE COTTI FACENDOLI BOLLIRE A 100°C PER AMENO 2 MINUTI. SE LI USI PER PREPARARE I TUOI DOLCI RICORDATI DI CUOCERLI PRIMA**

