



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

