



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO
www.aslavellino.it



EPATITE A

**INDICAZIONI PER IL CORRETTO ACQUISTO E CONSUMO DI ALIMENTI
PER RIDURRE LA POSSIBILITÀ 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, TRA 0°C E 4°C, IN UNA CIOTOLA COPERTA DA UN PANNO 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 ALMENO 2 MINUTI. SE LI USI PER PREPARARE I TUOI DOLCI RICORDATI DI CUOCERLI PRIMA**