



**REGIONE CAMPANIA**  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO**  
[www.aslavellino.it](http://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**