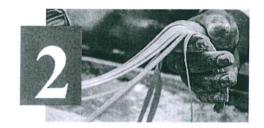




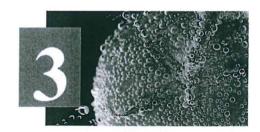
## prima e dopo il pasto



osserva sempre la

MASSIMA IGIENE

quando prepari i pasti e quando cucini



## LAVA BENE FRUTTA E VERDURA

usa prodotti come Amuchina o Euclorina diluite in acqua per assicurarti la giusta igiene



## MANGIA I FRUTTI DI MARE BEN COTTI

non si corre alcun pericolo se vengono COTTI PER 5 MINUTI A 100°



COMPRA frutti di mare solo in RIVENDITE
AUTORIZZATE e assicurati che siano conservati
in luoghi REFRIGERATI
e correttamente ETICHETTATI

visita il sito www.aslnapoli2nord.it per altre informazioni sull'Epatite A