



# 4 CONSEJOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA AL COMER PESCADO Y MARISCOS CRUDOS EN UN RESTAURANTE



SEGURIDAD ALIMENTARIA CADA DÍA

julio de 2018

El pescado y los mariscos son más seguros cuando están bien cocidos, pero si decide comerlos crudos, ¡es importante hacerlo de manera segura! Siga estos consejos al comer pescado y mariscos crudos fuera de casa.



## 1. HAGA UNA INVESTIGACIÓN SOBRE EL RESTAURANTE

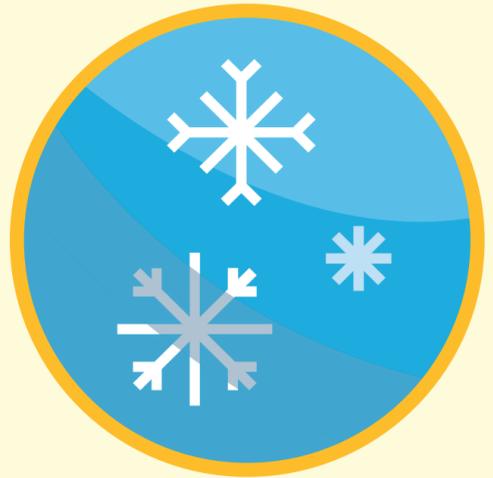
Busque los resultados de las inspecciones en los sitios web de las agencias reguladoras locales o estatales.

Asegúrese de que las áreas de preparación y de comer estén limpias.

## 2. ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ FRÍO

Pregunte si el pescado y los mariscos fueron congelados, descongelados y guardados en hielo.

Si ya no está frío antes de servirse, ¡no es seguro!



## 3. MANTÉNGALO FRESCO

Refrigere las sobras dentro de 2 horas y cómalas dentro de 24 horas.

Bote las sobras que empiecen a oler.

## 4. SEPA CUÁNDO EVITARLO

Ordene otra cosa si:

- está embarazada o lactando
- ha recibido un trasplante de órgano
- está inmunocomprometido
- tiene una condición de salud crónica como diabetes o cáncer

