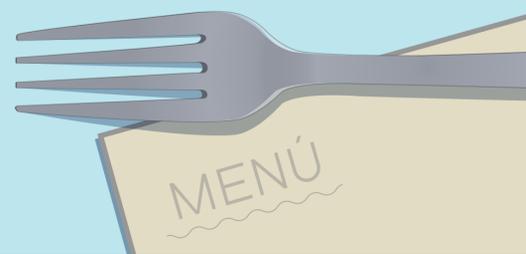


PROTÉJASE CUANDO SALGA A COMER



CUATRO CONSEJOS PARA PREVENIR LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

EL COVID-19 Y SALIR A COMER

- Antes de salir, llame al lugar y pregunte si todos los miembros del personal usan mascarillas en el trabajo.
- Póngase una mascarilla cuando no esté comiendo o bebiendo.
- Siéntese afuera si es posible, en mesas que estén a una distancia de al menos 6 pies (2 metros) de las demás personas.

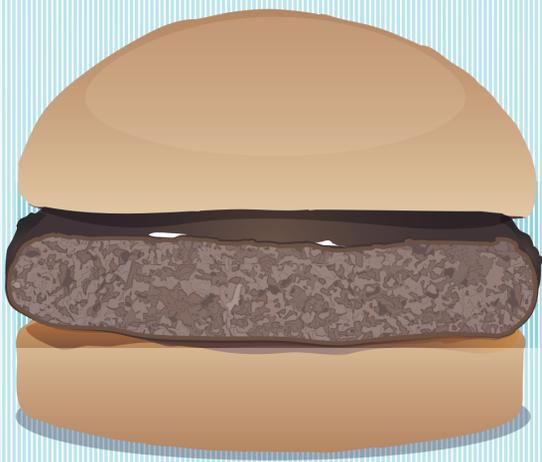


1 FÍJESE EN LA CALIFICACIÓN DE LAS INSPECCIONES

Muchos departamentos de salud estatales publican en la web las calificaciones de las inspecciones sanitarias de los restaurantes. Fíjese en la calificación antes de salir al restaurante o cuando llegue.

2 ASEGÚRESE DE QUE EL RESTAURANTE ESTÉ LIMPIO

Confirme que las mesas, los pisos y los utensilios estén limpios. Si no lo están, tal vez debería ir a otro lugar.



3 REVISE QUE SUS ALIMENTOS ESTÉN COCINADOS COMPLETAMENTE

Las carnes, los pescados y mariscos, las aves y los huevos deberían cocinarse completamente para matar los microbios. Si le sirven la comida a mediococinar o cruda, devuélvala.

4 MANEJE ADECUADAMENTE LA COMIDA QUE LE SOBRE

¿Va a llevar las sobras a casa? Recuerde refrigerarlas dentro de las 2 horas siguientes. Si deja la comida en un vehículo caliente o si la temperatura es más de 90 °F, refrigérela antes de 1 hora. [Consuma las sobras de comida dentro de 3 a 4 días.](#)

