



Seguridad alimentaria para viajeros

Qué hacer



Lávese bien las manos

- Lávese bien las manos con jabón.!
- Preste atención en especial sobre el lavado de punta de los dedos, uñas, pliegues de las
- manos, muñecas, etc.!



Consuma pronto las comidas para llevar, y no las guarde por mucho tiempo

- Preste mucha atención a los alimentos que necesitan temperatura controlada como el "sashimi", "sushi" y otros!



Asegúrese de que la carne esté bien cocida

- Evite el consumo de carne de pollo cruda o poco cocida!
- En los "Yakiniku", "Sukiyaki", "Shabu Shabu", etc., asegúrese de cocinar bien la carne hasta que cambie su color!
- No toque la comida que va a ingerir con los palillos o pinzas que tocaron carne cruda!

[Sashimi de pollo - Tataki de pollo]



[Yakiniku]



[Shabu shabu]

