



AVISO AL CONSUMIDOR DE PESCADO PARCIALMENTE COCIDO

El pescado fresco, no congelado, como halibut o salmón, se puede servir a sus clientes parcialmente cocidos, si:

1. Es solo a petición del cliente.
2. El artículo del menú divulga claramente poder ordenarlo poco o a medio cocer.
3. Se recuerda al cliente los riesgos relacionados con el consumo de pescado fresco parcialmente cocido, que debe incluir la mención de parásitos. Este recordatorio debe estar separado de otros avisos al consumidor en su menú.

Ejemplo 1

MENÚ

SALMÓN *

SALMÓN CUBIERTO CON PESTO DE ALBAHACA SERVIDO CON BRÓCOLI Y PAPAS DULCES

POLLO A LA BRASA Y ADEREZO CREMOSO

POLLO CUBIERTO CON CREMA DE DIJON SERVIDO CON PURÉ DE PAPAS Y VERDURAS GLASEADAS

FILETE DE NUEVA YORK **

FILETE DE NUEVA YORK SERVIDO CON JUDÍAS VERDES Y PASTEL DE PAPA CON QUESO

VADOUVAN Y TOFU CON CORTEZA DE ANACARDOS

CON VERDURAS BRASADAS EN CHUTNEY Y SALSA DE CILANTRO

* El salmón se puede cocinar al gusto del cliente. El consumo de pescado fresco parcialmente cocido puede aumentar el riesgo de contraer parásitos.

** El bistec se puede cocinar al gusto del cliente. El consumo de bistec crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Ejemplo 2

MENÚ

SALMÓN *

SALMÓN CUBIERTO CON PESTO DE ALBAHACA SERVIDO CON BRÓCOLI Y PAPAS DULCES

POLLO A LA BRASA Y ADEREZO CREMOSO

POLLO CUBIERTO CON CREMA DE DIJON SERVIDO CON PURÉ DE PAPAS Y VERDURAS GLASEADAS

FILETE DE NUEVA YORK **

FILETE DE NUEVA YORK SERVIDO CON JUDÍAS VERDES Y PASTEL DE PAPA CON QUESO

VADOUVAN Y TOFU CON CORTEZA DE ANACARDOS

CON VERDURAS BRASADAS EN CHUTNEY Y SALSA DE CILANTRO

* El salmón se puede cocinar al gusto del cliente. El consumo de pescado fresco parcialmente cocido puede aumentar el riesgo de contraer parásitos.

** El bistec se puede cocinar al gusto del cliente. El consumo de bistec crudo o poco cocido puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Estimado cliente,

El consumo de pescado fresco parcialmente cocido puede aumentar el riesgo de contraer parásitos. . .

&

SNOHOMISH COUNTY

HEALTH DEPARTMENT

Spanish 5.15.23

Environmental Health Division · Food Safety Program · 425.339.8730

3020 Rucker Avenue · Suite 104 · Everett, WA 98201-3900