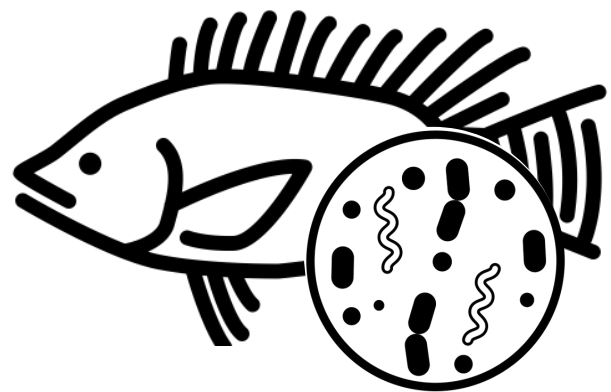




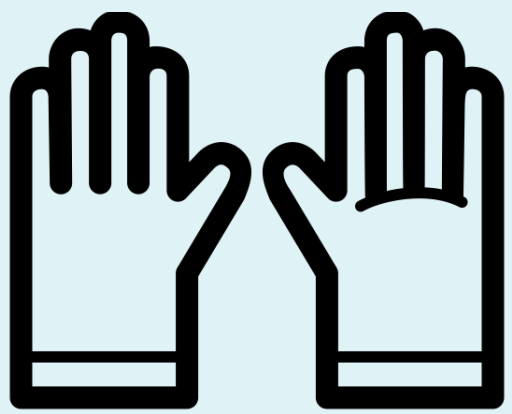
ADVERTENCIA DE SALUD:

Tilapia



Los pescados tilapia que vienen de peceras pueden tener una bacteria (*Vibrio vulnificus*). En casos excepcionales, las bacterias pueden causar una infección potencialmente mortal.

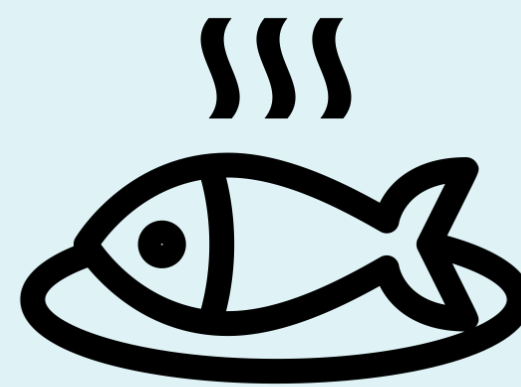
Para prevenir la infección al manipular pescado crudo:



Use guantes



No manipule el pescado crudo si tiene heridas abiertas en las manos



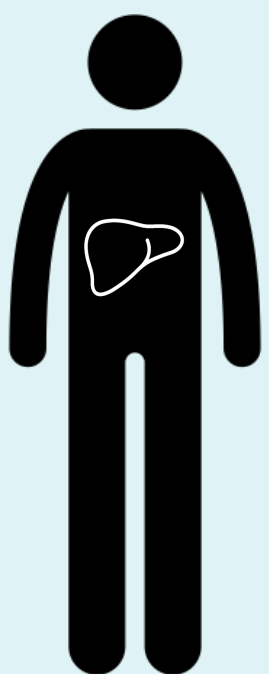
Cocine el pescado completamente, hasta los 145° F



Lávese las manos después de tocar los mariscos crudos



Obtenga atención médica inmediatamente si desarrolla una nueva infección de la piel, fiebre y escalofríos o diarrea, **hasta 7 días** después de haber manipulado mariscos crudos.



Las personas con **enfermedad crónica del hígado** o el sistema inmunológico debilitado tienen un mayor riesgo de infección.

Para más información: www.cdc.gov/vibrio

Créditos fotográficos: Yu luck, Maxim Kulikov, Alberto Gongora, Magicon, Chanut is Industries, Audrey Vasillev, Andrew McKinley, Katie Westbrook, Valentina Velcro, TS Graphics, Marie Van Den Broek, Sergey Demushkin