

# Recomendaciones para compra y consumo

## de pescado

### Seleccione el Sitio de Compra

**01** Revise las condiciones de aseo del establecimiento: refrigeradores, congeladores y góndolas de exhibición.

**02** El manipulador debe tener el uniforme completo y limpio, el cabello recogido y protegido con malla y debe utilizar tapabocas.

**03** No compre pescado o los derivados de la pesca en ventas ambulantes.

**04** El almacenamiento de los pescados frescos y derivados de la pesca debe ser a temperaturas de refrigeración.

**05** No compre productos con averías o en mal estado.

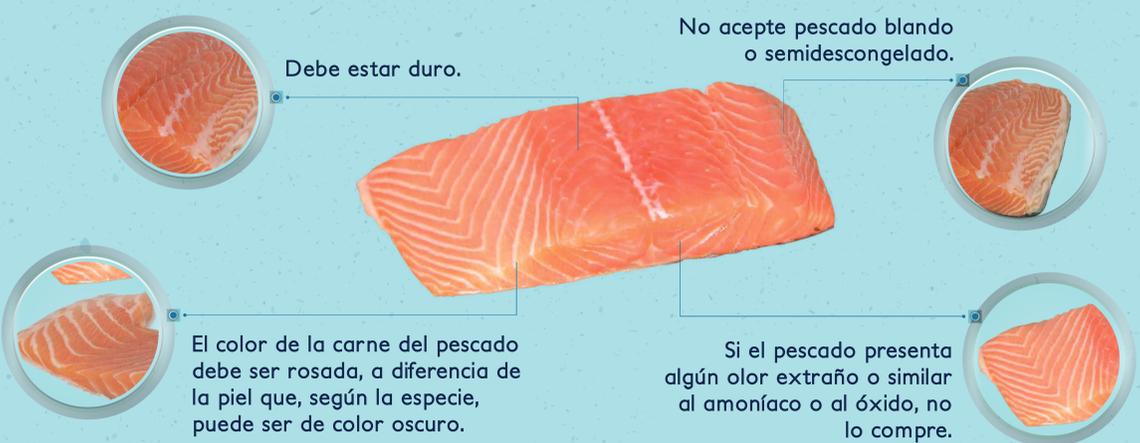
### ¿Cómo Reconocer un producto en buen estado?

#### Pescado Fresco

##### EL PESCADO DEBE OLER FRESCO



#### Pescado Congelado



#### Pescado Seco

##### NO DEBE PRESENTAR OLOR SIMILAR AL AMONIACO



#### Productos Enlatados

SI EL PRODUCTO ENLATADO SE ENCUENTRA DESLEÍDO O TIENE MAL ASPECTO, NO LO CONSUMA.

CUANDO DESTAPE UN ENLATADO, SAQUE INMEDIATAMENTE EL CONTENIDO DEL ENVASE.



### ¿QUE HACER ANTE UNA INTOXICACIÓN?

Si presenta diarrea abundante, vómito, dolor abdominal, calambres o malestar general, acuda inmediatamente a los servicios de urgencias.

Si los alimentos fueron consumidos en un establecimiento comercial, debe anotar el nombre y la dirección del lugar.

Reporte el caso a la Línea 123