



Recomendaciones para compra y consumo de pescado

Seleccione el sitio de compra

1 Revise las condiciones de aseo del establecimiento: Refrigeradores, congeladores y góndolas de exhibición. No se deben percibir malos olores.

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

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

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

5 No compre productos con averías o en mal estado.

¿ Como reconocer un producto en buen estado ?

Pescado Fresco

El pescado debe oler fresco

La carne debe ser firme y rígida.

Los ojos deben ser brillantes y salientes.

Las escamas deben ser brillantes y unidas entre sí.

Las branquias deben ser brillantes, húmedas y de color rojo intenso.

Pescado Congelado

Debe estar duro.

No acepte pescado blando o semidescongelado.

El color de la carne del pescado debe ser rosada, a diferencia de la piel que, según la especie, puede ser de color oscuro.

Si el pescado presenta algún olor extraño o similar al amoníaco o al óxido, no lo compre.

Pescado Seco

no debe presentar olor similar al amoníaco

Su color debe ser amarillo uniforme.

Su consistencia debe ser firme.

No debe tener manchas rojizas o verdosas.

Se debe conservar a temperatura ambiente.

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.

Al destaparlo no debe emanar gases ni olores extraños.

La lata no debe estar sumida, golpeada, soplada, arrugada u oxidada.

Recuerde que el atún o las sardinas en buen estado conservan su forma y olor originales.

La fecha de vencimiento y el registro sanitario deben estar visibles, sin tachaduras o enmendaduras.

¿ Que hacer ante una intoxicación?



Si presenta diarrea abundante, vómito, dolor abdominal, calambres o malestar general, **NO SE AUTOMEDIQUE** consulte a su servicio de salud.