

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



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



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



¿ Como

Reconocer un
producto en
buen estado?

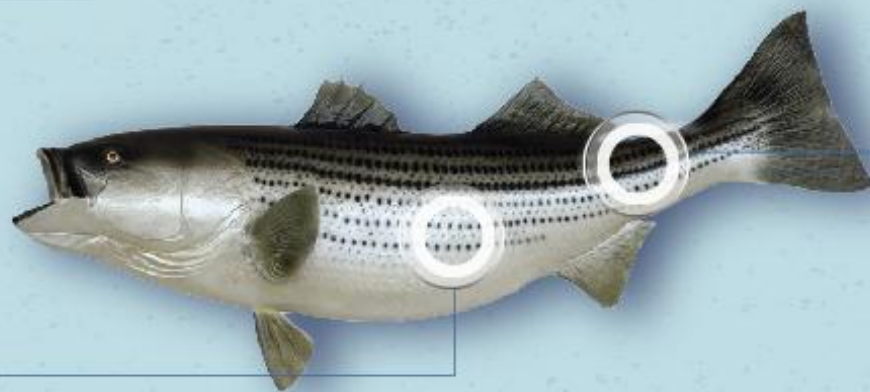


Pescado Fresco

EL PESCADO DEBE OLER FRESCO



Las escamas deben ser
brillantes y unidas entre sí.



La carne debe ser
firme y rígida.



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo
de pescado



¿Cómo Reconocer un producto en buen estado?



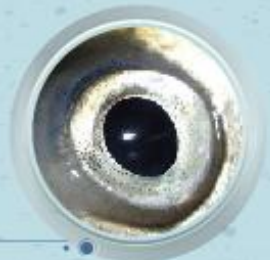
Pescado Fresco



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



Los ojos deben ser brillantes y salientes.



EL PESCADO DEBE OLER FRESCO



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



¿Cómo

Reconocer un
producto en
buen estado?



Pescado Congelado

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.



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



¿ Como

Reconocer un
producto en
buen estado?



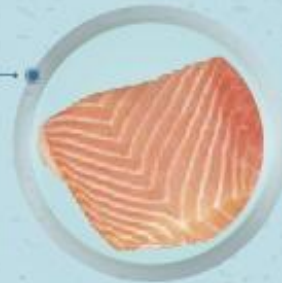
Pescado Congelado



Debe estar duro.



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



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



¿ Como

Reconocer un
producto en
buen estado?



Pescado Seco



Su color debe ser
amarillo uniforme.



NO DEBE PRESENTAR OLOR SIMILAR AL AMONÍACO

Se debe conservar
a temperatura
ambiente.



Alcaldía de Bogotá

Recomendaciones
para compra y consumo
de pescado



¿Como

Reconocer un
producto en
buen estado?



Pescado Seco

NO DEBE PRESENTAR OLOR SIMILAR AL AMONÍACO



No debe tener
manchas rojizas
o verdosas.



Su consistencia debe
ser firme.



Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



¿Como

Reconocer un
producto en
buen estado?



Productos Enlatados



Al destaparlo no
debe emanar gases
ni olores extraños.



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

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



Recomendaciones
para compra y consumo
de pescado



¿Cómo Reconocer un producto en buen estado?



Productos Enlatados

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



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



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

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



Seleccione el

Sitio de
Compra



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



No compre productos con averías o en mal estado.

Recomendaciones
para compra y consumo

de pescado



Seleccione el

Sitio de
Compra



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



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