

MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PESCADO

Como comprador, asegúrese de que el vendedor cumpla con estos requisitos:

- Utilizar uniforme de color claro y limpio.
- Usar zapatos cerrados y gorro.
- Tener manos y uñas limpias.
- No exhibir pescado a temperatura ambiente.
- Garantizar la conservación del pescado en congelamiento a -18°C .

Si sospecha de un producto alterado,
comuníquese con la

**SECRETARÍA DE
SALUD DE ARMENIA:**

secretariadesalud@armenia.gov.co



¡OJO, ARMENIO!

**CONSUMA
PESCADO
SANO**

Tenga en cuenta
las siguientes recomendaciones:



SELECCIÓN DE PESCADO FRESCO Y SEGURO

Al comprar pescado fresco, tenga en cuenta los **10 mandamientos** del comprador:

- Cuerpo arqueado y textura rígida.
- Escamas bien adheridas y con brillo.
- Ojos salientes, brillantes y sin residuos.
- Branquias de color rosado intenso, sin sangre y brillantes.
- Al presionar el músculo, la huella debe desaparecer.
- Pescado correctamente eviscerado, sin sangrado abundante.
- Músculo firme y sin perforaciones.
- Olor y color característicos de pescado fresco.
- No debe estar expuesto a temperatura ambiente.
- Debe estar almacenado en frío (refrigerado o congelado) y en equipos adecuados.



PRODUCTOS DE MAR Y PESCADO ENLATADO

Al comprar
productos de mar:

- Deben estar congelados a -18°C .
- Deben estar en contenedores limpios y a temperatura adecuada.
- Las superficies de exhibición deben ser higiénicas.
- Se deben usar utensilios limpios para su manipulación.

Al comprar pescado enlatado:

- Revisar que las latas no presenten abolladuras, óxido o abombamiento.
- La etiqueta debe estar en buenas condiciones.
- Verificar el registro sanitario y la información del fabricante.

