

¿Vas a comprar pescado o mariscos?



Ten en cuenta
estas recomendaciones
según el tipo de producto.



Deben estar completamente congelados

Los productos deben sentirse duros.
No compres productos blandos o semicongelados.

No volver a congelar

Una vez descongelado, no debe congelarse nuevamente.

Pescado congelado o mariscos



Revisa olor y color

La carne debe ser blanca o rosada. Si tiene olor extraño o a amoníaco, no lo compres.



Consistencia firme

Debe sentirse duro al tacto, no blando.

Color uniforme

Debe tener color amarillo uniforme.

Sin manchas ni olores extraños

No compres pescado seco que tenga:

- manchas rojizas o verdosas
- hongos
- olor extraño



Pescado seco

Debe estar empacado y rotulado

debe tener fecha de vencimiento, lote, registro sanitario, datos del fabricante, empacador o importador, almacenarse a temperatura ambiente.

Revisa el producto al abrirlo

Si sale gas, tiene mal olor o mal aspecto, no lo consumas.

Revisa la fecha de vencimiento

Debe estar visible y sin tachaduras.

Revisa el estado de la lata

No compres latas:

- golpeadas
- infladas
- oxidadas

Enlatados y derivados de la pesca



Revisa olor, color, textura
y estado del empaque
antes de comprar pescado.



Así proteges tu salud
y la de tu familia.