

CONSEJOS PARA
COMPRAR PRODUCTOS DEL MAR



Revisa que el pescado esté fresco, ojos y piel brillante, escamas bien adheridas y que no tenga mal olor

No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar





Si compras productos del mar congelados, evita descongelarlos a temperatura ambiente, pues al hacerlo permites que se desarrollen bacterias

No compres productos del mar que estén expuestos a tempetratura ambiente, verifica que esté refrigerado o en una cama de hielo limpio





Cuando compres moluscos, ostiones y mejillones, escoger sólo aquellos que tengan la concha bien cerrada

POTOSÍ *sin límites*
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 ▸ 2027

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS