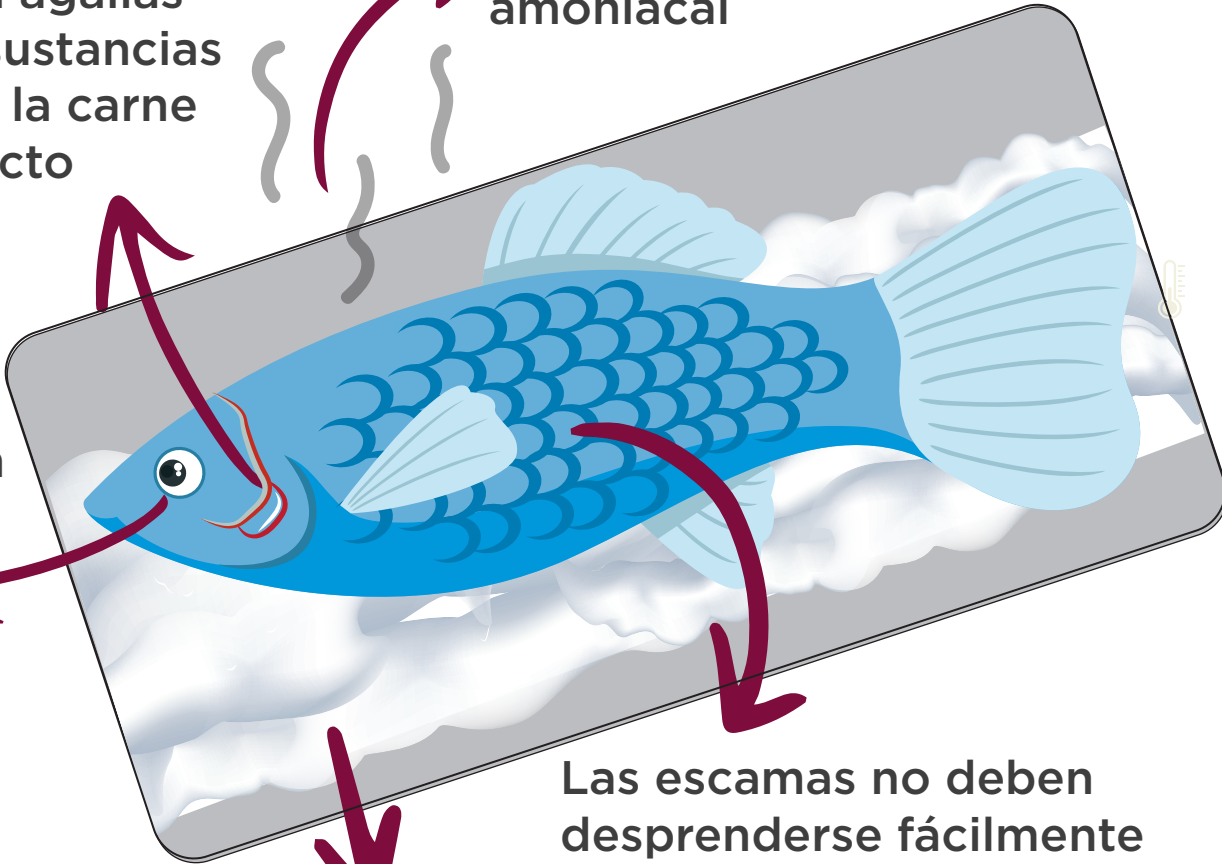


# CONSEJOS AL COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS:



Que su olor sea marino y fresco, no fétido o amoniacal

Que tenga agallas rojas, sin sustancias viscosas y la carne firme al tacto

Los ojos deben ser saltones, claros y brillantes, con pupila oscura

Las escamas no deben desprenderse fácilmente

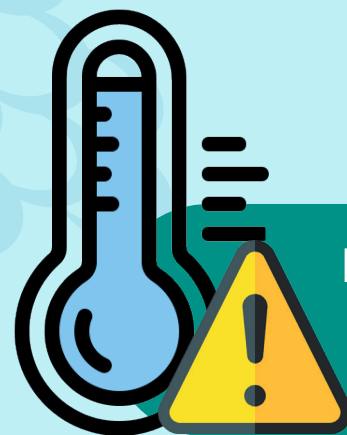
Que el producto se encuentre en refrigeración o sobre hielo picado limpio



Apariencia y articulaciones firmes

Las conchas deben estar cerradas

Su color debe ser característico según sea el marisco, además de apariencia brillante, textura firme, olor fresco (no putrefacto ni amoniacal) y articulaciones firmes



LA TEMPERATURA NO DEBE EXCEDER LOS 4 °C

**“BUENOS SON LOS PESCADOS, CUANDO NO HAY ENFERMEDAD EN MANO”**



GOBIERNO DEL ESTADO DE  
**VERACRUZ**  
2024 - 2030

**SS**  
SECRETARÍA DE  
SALUD

**SESVER**  
SERVICIOS DE SALUD  
DE VERACRUZ



**POR AMOR A  
VERACRUZ**