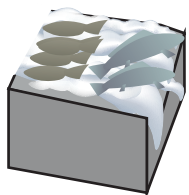
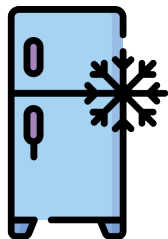


Los establecimientos que expenden estos productos deben de cumplir con lo siguiente:

Mantener los productos en refrigeración de **4°C** y en congelación **-18 °C**



El pescado debe estar sobre una cama de hielo limpio.

El hielo debe ser elaborado con agua potable.



El establecimiento debe estar limpio.

El personal debe contar con su equipo de protección.



En cuaresma y durante todo el año sigue estas indicaciones para evitar riesgos sanitarios.



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

Servicios de Salud de Veracruz

Dirección de Protección contra
Riesgos Sanitarios

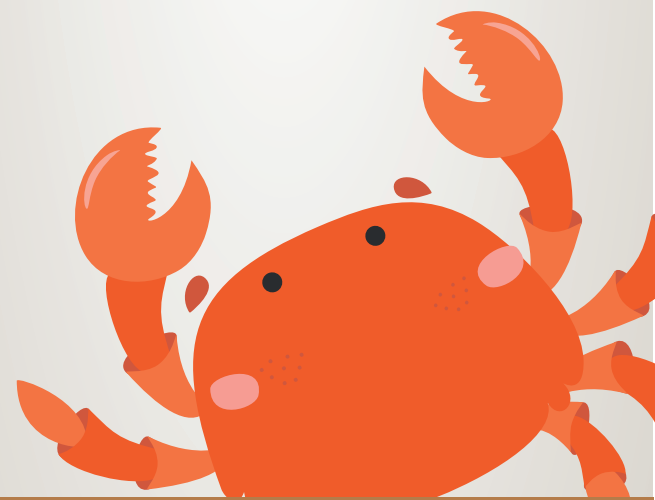
Subdirección de Evidencia
y Manejo de Riesgos

Soconusco No. 31 Col. Aguacatal
C. P. 91130, Xalapa, ver.
Tel 2288423000
Ext. 2780

NOM-242-SSA1-2009

**ESPECIFICACIONES SANITARIAS
Y MÉTODOS DE PRUEBA**

PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS,
REFRIGERADOS, CONGELADOS
Y PROCESADOS.



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

SS
SECRETARÍA DE
SALUD

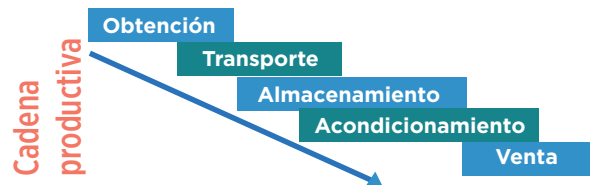
SESVER
SERVICIOS DE SALUD
DE VERACRUZ



**POR AMOR A
VERACRUZ**

Cadena de frío

Se le llama así a la acción de mantener los alimentos en todas las etapas de la cadena productiva a una temperatura que conserve el producto en buenas condiciones sanitarias. Ejemplo:



● El secreto es cuidar la temperatura del producto en todo momento

● Después de la obtención, conserva de inmediato en hielo frappé o en refrigeración.

Refrigerados:

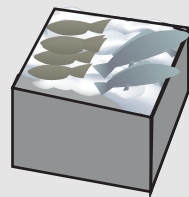


4 °C

Congelados:

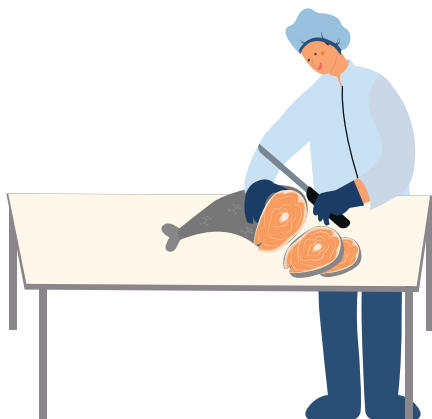


-18 °C



Equipo

Todo el equipo empleado para lavar, manipular, transportar, enfriar y almacenar los productos de la pesca a bordo de las embarcaciones y en los establecimientos debe ser de material resistente, liso e inocuo, que permita su fácil limpieza y desinfección y encontrarse en buen estado de mantenimiento.



Personal

El estado de salud del personal del área de producción y expendio, debe ser óptimo.



No podrá usar la indumentaria del trabajo fuera del establecimiento para evitar posible contaminación.



No admitir personal con síntomas de enfermedades.



Realizarse periódicamente pruebas de laboratorio:

- Reacciones febriles
- Exudado faríngeo
- Análisis coproparasitológicos

El personal del proceso debe contar con el equipo de protección



Mandil
o Bata



Pantalón
u overol



Botas o zapato
cerrado



Cubreboca



Guantes



Cofia

Todo el equipo de trabajo debe estar en condiciones higiénicas
(No deberá ser utilizado fuera del área de trabajo).

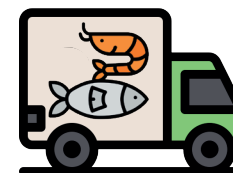
Recepción de materias primas

Para una correcta recepción de los productos obtenidos de la pesca, se deberá contar con etiquetados donde se especifique:

- Origen zona de captura o producción, rastreado por lote de producción, cuando aplique



- Condiciones de recepción, conservación y transporte, cuando aplique.



- Además de un informe de resultados de análisis, se debe incluir: nombre común y científico de la materia prima, condiciones de toma y transporte de muestra (características de la muestra), fecha de análisis.

