

# 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
- Cuando compres moluscos, ostiones y mejillones, escoge sólo aquellos que tengan la concha bien cerrada
- No compres productos del mar que estén expuestos a temperatura ambiente, verifica que esté refrigerado o en una cama de hielo limpio
- Si compras productos del mar congelados, evita descongelarlos a temperatura ambiente, pues al hacerlo permites que se desarrollen bacterias
- No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar



## PARA EL BUEN MANEJO DE LOS ALIMENTOS:

- **Lávate bien las manos después de manipular alimentos crudos**
  - Evita usar tablas de madera para picar
- **Usa trapos de cocina distintos, uno para secar y otro para limpiar**
  - Lava los utensilios cada vez que se usen
  - No acomodar cerca los alimentos crudos de los cocidos