



Con el propósito de prevenir enfermedades gastrointestinales transmitidas por alimentos y agua en esta temporada de Cuaresma, la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario realiza visitas de verificación para comprobar la seguridad de los productos pesqueros que habrán de consumirse en tu mesa.

Tomamos en cuenta los lineamientos nacionales que se establecen para la protección de tu salud y la de tu familia.

Por ello, te recomendamos adquirir o consumir los productos del mar en establecimientos que cuenten con higiene en sus procesos.

# ¡No pongas en riesgo tu salud!

## Secretaría de Salud Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Av. Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español,  
CP. 64820, Monterrey, Nuevo León

Estas son las Normas Oficiales  
Mexicanas que debes conocer:

### **NOM-251-SSA1-2009**

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### **NOM-242-SSA1-2009**

Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Si tienes alguna queja o denuncia

## ¡Llámanos!

 **81-8130-7020**

 **811-773-5075**

 [denuncia@saludnl.gob.mx](mailto:denuncia@saludnl.gob.mx)

o  
en la Oficina Regional  
correspondiente:



# Cuarema



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN



# Pescados



## Al comprar:

- Adquiérellos sólo en expendios especializados, (pescaderías), que cuenten con instalaciones limpias.
- El producto debe estar almacenado en refrigeradores o sobre una capa gruesa de hielo a 4°C.
- El personal debe tener aspecto y uniformes limpios, utilizando cubre pelo.
- También deben tener las manos limpias, uñas cortas, no debe tener heridas, ni portar anillos, aretes, pulseras, etc.

## Para consumirlos

- Cómpralos el mismo día que pienses cocinarlos, solo haz la cantidad necesaria y no los guardes por más de dos días.
- No los consumas crudos.
- Una vez descongelados no deben volver a congelar.
- Conserva los alimentos tapados.
- Al llegar a casa guárdalos en el refrigerador.

# Mariscos



## Al comprar:

- Hazlo solo en expendios especializados donde los productos sean conservados en hielo, refrigeradores o congeladores.
- El personal debe tener aspecto y uniformes limpios, utilizando cubre pelo.
- Debes manejar correctamente el producto.
- Recuerda que los mercados rodantes no son una buena opción, porque no tienen las condiciones higiénicas y de conservación adecuadas.

## Para consumirlos

- Cómpralos el mismo día que pienses cocinarlos, solo haz la cantidad necesaria y no los guardes por más de dos días.
- No los consumas crudos.
- Una vez descongelados no deben volver a congelar.
- Conserva los alimentos tapados.
- Al llegar a casa guárdalos en el refrigerador.

# Enlatados



## Al comprar:

- Verifica la fecha de caducidad. NO DEBES CONSUMIR PRODUCTOS CADUCOS.
- Las latas no deben de estar golpeadas, abolladas, abombadas, con las etiquetas dañadas y sin ellas.
- Antes de abrir el envase, debes lavarlo con jabón y enjuagarlo.
- Si compras productos envasados en vidrio, debes verificar que las tapas no estén oxidadas o con los sellos violados, no deben tener color extraño, el producto debe estar en trozos o entero y firme.

## Para consumirlos

- Cuando no utilizas todo el producto, debes colocarlo en recipientes con tapa y guardarlo en el refrigerador.
- No debes guardarlos en la misma lata.

## Consejos para comprar productos del mar

Revisa que el pescado esté fresco, ojos y piel brillante

Escamas bien adheridas

Que no tenga mal olor

Agallas rojas

No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar

