

TAMBIÉN CUIDA:

- Que no estén expuestos a temperatura ambiente, verifique que este refrigerado en una cuna de hielo limpio.
- No se deben descongelar y volver a congelar el pescado y los mariscos.



PARA EL BUEN MANEJO DE LOS ALIMENTOS:

- Lávate bien las manos después de manipular alimentos crudos.
- Evita usar tablas de madera para picar.
- Usar 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.

CONTACTOS:

Oficina Central

Av. Antonio Díaz Varela #74 Col. Centro,
Santa Ana Chiautempan. Tlaxcala
Tel: 246-466-53-99 / 246-465-04-30
Ext. 3089 y 3098
Correo Electrónico:
fomentotlaxcala@hotmail.com

Gerencia Regional I Tlaxcala

Calle 33 #203 Col. Loma Xicohtécatl, Tlaxcala
Tel: 246-462-78-48
Correo Electrónico
coepristgerencia1tlaxcala@hotmail.com

Gerencia Regional II Huamantla

Hidalgo Poniente #63 Huamantla Tlaxcala
Tel: 247-472-40-20
Correo Electrónico:
coepristgerencia2huamantla@hotmail.com

Gerencia Regional III Apizaco

Adolfo López Mateos #704 Col. Buenos Aires,
Apizaco, Tlaxcala.
Tel: 241-113-11-03
Correo Electrónico:
coepristgerencia3apizaco@hotmail.com

Horario de Atención

Lunes a Viernes
8:00 a 14:30 hrs.



Coeprist Tlax



@Coeprist



COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

**EN CUARESMA O CUALQUIER
TEMPORADA SEPA CUANDO:**

**ACEPTAR Ó RECHAZAR
PESCADOS Y MARISCOS**



TEMPORADA DE CUARESMA

DISPOSICIONES GENERALES

En la temporada de cuaresma y durante todo el año, el mar nos brinda una gran variedad de productos que contienen los nutrimentos que nuestro organismo necesita para desempeñar las actividades diarias.



Los pescados y mariscos por sus características son productos que se descomponen fácilmente si no se manipulan, almacenan y expenden siguiendo buenas prácticas de higiene y sanidad.



PESCADOS FRESCOS

ACEPTA CUANDO TENGA:

- Escamas firmes y unidas a la piel.
- Piel brillante.
- Ojos brillantes, transparentes y saltones.
- Olor fresco a mar.
- Músculo firme y fresco.
- Agallas rojas y brillantes.



RECHAZA CUANDO PRESENTE:

- Los ojos opacos, hundidos y nublados.
- Las agallas de color café parduzco, mucosidad amarillenta y espesa.
- Carne blanda y floja, se desprende del hueso y espinas con facilidad.
- Olor amoniacal, ácido y desagradable.



MARISCOS FRESCOS

ACEPTA CUANDO TENGA:

- Olor suave y fresco.
- Consistencia firme y piel brillante.
- Cabeza y patas unidas al cuerpo.
- Concha completa y bien cerrada.
- Coloración firme.



RECHAZA CUANDO PRESENTE:

- Color opaco o con manchas verdosas en el cuerpo.
- Carne blanda y viscosa.
- Cuando la cabeza y las patas no estén unidas al cuerpo o se desprendan fácilmente

