

PESCADERIAS

- Libretas Sanitarias, incluidas de transportistas (en el caso de tener distribución).
- Certificado de Desinfección y carpeta de Control de Plagas.
- Boletas con sello de cabina sanitaria en el caso de que la materia prima provenga de fuera del ejido municipal.
- Boletas de proveedores locales.
- Habilitación de transporte. En el caso de poseer servicio de distribución.

Condiciones edilicias

- ◆ Las pescaderías y puestos de venta de estos productos funcionaran en locales aislados o anexos a otros negocios y tendrán una superficie mínima de 25 m².
- ◆ Estos establecimientos contarán con piletas de acero inoxidable o plástico para mantener los productos de la pesca con hielo a razón de 1 Kg. de hielo por cada 2 Kg. de pescado.
- ◆ Los locales y utensilios se hallaran siempre en perfectas condiciones de limpieza.
- ◆ Las operaciones de lavados, descabezado, eviscerado, troceado, mezcla con hielo y sal, embalaje y pesado se efectuaran con la mayor limpieza, para que se reduzca al mínimo la pérdida del valor nutritivo del pescado y no se alteren sus características organolépticas.
- ◆ Los residuos y desperdicios se recogerán en recipientes metálicos o de plástico, provistos de su correspondiente tapa y serán evacuados con la mayor rapidez y al final de la jornada.
- ◆ El pescado debe refrigerarse lo mas rápido posible entre 0° y -1° C, cuanto mayor la temperatura mas corto es el tiempo de conservación. La inmediata y rápida congelación del pescado es más eficaz como procedimiento para conservarlo.
- ◆ El pescado fresco podrá conservarse de 1 a 2 días en heladera (en la parte más fría) y hasta tres meses en freezer.
- ◆ Evite descongelar y volver a congelar, al descongelarlos no lo haga a temperatura ambiente y una vez preparados consúmalos lo antes posible.
- ◆ Al momento de la inspección se debe pedir certificado de procedencia de los pescados.

Del personal:

- Todas las personas que intervengan en la elaboración y expendio deberán usar vestimenta sanitaria en buenas condiciones de conservación y aseo y estar munido de de la correspondiente libreta sanitaria.

Se consideran pescados no aptos para el consumo humano a aquellos que presenten las siguientes características:

- ◆ Que carezcan de los colores vivos y se hallan tornado pálidos y con coloraciones anormales indefinidas de un tono amarillo o pardo.
- ◆ Que hallan aumentado la cantidad de mucilago existente en la piel sobre todo a nivel de las aletas y branquias.
- ◆ Que sus ojos se presentan hundidos y arrugados y la pupila se vuelve turbia y la cornea opaca
- ◆ El signo mas visible es el ablandamiento de la masa muscular (al comprimirla exuda jugo y quedan marcadas con facilidad las huellas de los dedos).
- ◆ Que la masa muscular se encuentra separada de la espina dorsal.
- ◆ Presentan olores amoniacales y pútridos.
- ◆ En pescados grasos pueden aparecer olores a rancios.
- ◆ Que se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.