



# Consejos para preparar pescado y mariscos

1. **Lávate bien las manos al manipular mariscos y pescados, antes, durante y después de tener contacto con ellos**
2. **Siempre limpia la superficie que estuvo en contacto con los mariscos y/o pescados crudos, nunca mezcles productos crudos y cocidos**
3. **Limpia cuidadosamente las conchas de los mariscos**
4. **Evita consumir productos sin procesos de cocción, el jugo de limón no cuece los mariscos o pescados**
5. **Si compras productos del mar congelados, evita descongelarlos a temperatura ambiente, pues al hacerlo permites que se desarrollen bacterias**
6. **No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar**

