

[PESCADOS Y MARISCOS]



CONSUMIR MARISCOS SIEMPRE COCIDOS, HERVIDOS A 100°C AL MENOS POR 5 MINUTOS ANTES DE COMER, Y MANTENERLOS REFRIGERADOS ANTES DE COCINARLOS SON ALGUNAS RECOMENDACIONES.



FOTOS: MUNICIPALIDAD CONCEPCIÓN

Una visita inspectiva a las pescaderías de la Vega Monumental realizaron ayer autoridades de Salud, Sernapesca y el municipio penquista, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa vigente, reforzando la fiscalización sanitaria de pescados y mariscos en la región en el marco de Semana Santa.



LOS PRODUCTOS DEL MAR SON APETECIDOS EN SEMANA SANTA.



LA ALCALDESA PENQUISTA (S) SINTIA LEYTON Y LA SEREMI DE SALUD ISABEL ROJAS PARTICIPARON DE LA ACTIVIDAD EN LA VEGA.