

Cómo consumir los alimentos?



- Recalentar adecuadamente los alimentos previamente cocidos, un golpe de calor no basta.



- Descongelar completamente el alimento en la heladera o en el microondas. Nunca descongelarlos a temperatura ambiente ni aproximándolos a una fuente de calor. No volver a congelar un alimento que ya fue descongelado.



- Eliminar las plagas de la cocina (cucarachas, roedores, insectos)

Ante cualquier síntoma o sospecha de intoxicación alimentaria realice una consulta con su médico

Si quedan restos de alimentos, colóquelos en frío para ser trasladados lo antes posible al Laboratorio de Investigación y Monitoreo de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria del Gobierno de la Ciudad.

Para denuncias comunicarse al

147

O a través de:

www.buenosaires.gob.ar



Agencia
Gubernamental
de Control

Tte. Gral. Juan D. Perón 2933 / 2949
Tel: 4860-5200

**Subgerencia Operativa
de Epidemiología Alimentaria**

**Dirección General de Higiene
y Seguridad Alimentaria**

Para más información, escaneá el código QR.



Vamos Buenos Aires

Agencia Gubernamental de Control

[/agcontrol](https://www.facebook.com/agcontrol)

buenosaires.gob.ar/agc

Material entregado en mano. Prohibido arrojar en la vía pública (Ley 260).

AGC

Dirección General
de Higiene y Seguridad
Alimentaria

[/agcontrol](https://www.facebook.com/agcontrol)

buenosaires.gob.ar/agc

Enfermedades transmitidas por alimentos

Prevención: cómo comprar, conservar, elaborar y consumirlos

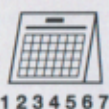


Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

¿Cómo comprar alimentos?



1 2 3 4 5 6 7

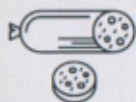
- Controlar las fechas de vencimiento de todos los productos envasados.



- Controlar en los productos envasados que el envase esté íntegro y cerrado.



- Al comprar alimentos congelados, comprobar que no estén blandos. Estos productos, y los refrigerados, deben ser adquiridos al final de la compra para evitar cortar la cadena de frío.



- No comprar productos sin rótulo (etiqueta) o de elaboración casera como chacinados, conservas y quesos.



- El rótulo debe tener RNE (Registro Nacional de Elaborador) y RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio).



- No comprar comidas listas para consumir que se encuentren a temperatura ambiente como tartas, empanadas y sándwiches.

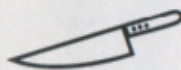
¿Cómo conservar los alimentos?



- Impedir el contacto entre alimentos crudos y los ya cocidos o aquellos que no llevarán cocción, es la mejor forma de evitar la contaminación cruzada.



- No dejar fuera de la heladera productos que para conservarse necesiten refrigeración.



- No usar para alimentos cocidos los mismos utensilios de cocina (cuchillos, cucharas, tablas) con los que se manipularon alimentos crudos, salvo que se hayan lavado adecuadamente.

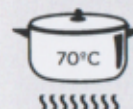


- Al abrir una lata no conservar el excedente en el envase original y utilizarlo en el menor tiempo posible.



- Cuando coloque sus alimentos en la heladera y el freezer deben estar cubiertos, envueltos o dentro de recipientes con tapas.

¿Cómo elaborar los alimentos?



70°C
SSSSSSSS

- Cocinar los alimentos en forma completa y homogénea usando temperaturas mayores a 70°C, tiempos prolongados o hasta la eliminación de jugos.



- No consumir las verduras sin haberlas lavado previamente con agua potable, aunque posteriormente se cocinen.



- Lavar las manos siempre antes, después y cada vez que abandone y vuelva a retomar la tarea de manipular alimentos.



- Lavar y desinfectar las superficies y elementos utilizados en la manipulación de alimentos. Utilice elementos de higiene para cada sector.



- Mantener siempre una higiene constante y consciente en la elaboración de alimentos.



- Para cocinar, elaborar hielo y lavar alimentos utilice siempre agua segura.