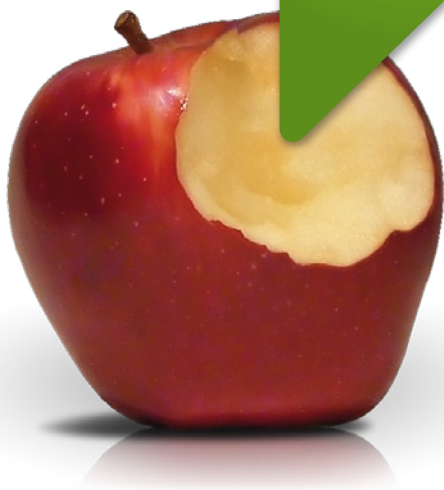


**GOBIERNO DE LA CIUDAD
DE SANTA FE**

**PROGRAMA DE
SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



**POR UN ALIMENTO SEGURO,
UN ELABORADOR RESPONSABLE
Y UN CONSUMIDOR INSTRUIDO**

**SANTA FE
CIUDAD**

Los alimentos nos aportan los materiales y la energía necesarios para nuestro desarrollo y funcionamiento.

Un alimento apto para el consumo es un alimento libre de peligros que puedan contaminarlos.

Los peligros pueden ser

- Físicos: cabellos, esmalte de uñas, insectos, virutas, astillas, clavos, vidrios, etc.
- Químicos: detergentes, insecticidas, desinfectantes, lubricantes, solventes, toxinas, etc.
- Biológicos: bacterias, virus, hongos, levaduras, parásitos.

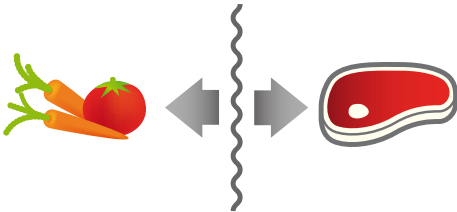
Cómo evitarlos

- **Mantenga la limpieza** en todas las etapas de manipulación del alimento. Importante: la lucha contra plagas es una de las maneras más importantes para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Separe** alimentos crudos y cocidos.
- **Evite el contacto** de carnes crudas con otros tipos de alimentos.
- **No utilizar los mismos utensilios** para alimentos cocidos y crudos (como cuchillas o tablas para cortar).
- **Cocine completamente.** Para recalentar los alimentos NO utilice baño maría.
- Mantenga los alimentos a **temperaturas seguras**.
- Use **agua potable** y materias primas seguras.
- **Mantenga la higiene personal**, realice un correcto lavado de manos.

01. LIMPIAR



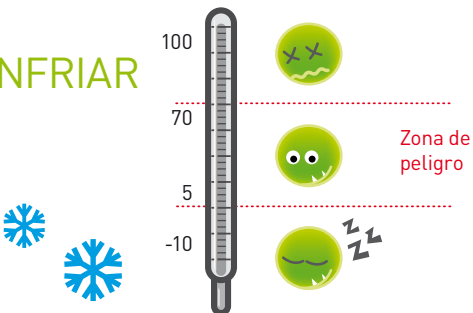
02. SEPARAR



03. COCINAR



04. ENFRIAR



Períodos de almacenamiento de algunos alimentos

Alimento	Tiempo máx. en refrigeración*	Tiempo máx. en congelación**
Carne fresca de res, aves y pescados	3 días	2 a 6 meses
Carne de res, aves y pescados cocidas en el establecimiento	1 a 2 días	1 a 2 meses
Carne molida	1 a 2 días	3 a 4 meses
Bifes de carne vacuna	3 a 5 días	6 a 12 meses
Asado de carne vacuna	3 a 5 días	4 a 12 meses
Pollo entero	1 a 2 días	1 año
Pollo en presas	1 a 2 días	9 meses
Pollo frito o presas simples	3 a 4 días	4 meses
Comidas listas para consumir (cocidas o no) que contengan algunos de los siguientes ingredientes: huevo, carnes, aves, pescados, leche, productos lácteos, mayonesas, cremas pasteleras, frutas, verduras y hortalizas	1 día	2 a 3 meses
Pizza cocida	3 a 4 días	31 a 2 meses
Relleno cocido	3 a 4 días	1 mes
Salsas y caldos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Huevos frescos	3 a 5 semanas	No los congele
Claras y yemas crudas	2 a 4 días	1 año
Huevos duros	1 semana	No congelan bien
Leche y leche reconstituida	5 días	—
Manteca y quesos duros	14 días	—
Quesos blandos	3 a 7 días	—
Frutillas, cerezas, bananas, paltas, peras, damascos, uvas, duraznos y ananá	5 días	8 a 12 meses
Manzanas, naranjas, limones y pomelos	14 días	8 a 12 meses
Vegetales frescos (verduras, hortalizas, legumbres, etc.) excepto zapallos, calabazas, papas, batatas, etc.	2 a 5 días	8 meses

*Temperatura menor a 4°C **Temperatura menor a -18°C

RECUERDE

La vida útil de los alimentos será la anunciada en la tabla anterior siempre y cuando se cumplan las temperaturas de almacenamiento.

Antes de congelar los alimentos, etiquételos indicando contenido y fecha de congelación.

Respete las fechas de vencimiento y las recomendaciones de los rótulos de los alimentos envasados.

Cursos

Todos los meses se realizan en forma gratuita cursos de manipulación higiénica de alimentos.



Informes

Secretaría de Producción, Salta 2951 piso 5º, Santa Fe.
Teléfonos: 450 8188 o 450 8190.

alimentos@santafeciudad.gov.ar

www.santafeciudad.gov.ar

Le recomendamos leer

Normas de aplicación obligatoria en nuestro país y en nuestra provincia:

- Ley N° 18284/69, Código Alimentario Argentino.
- Ley N° 22375/81 Federal de carnes.
- Decreto N° 4238/68 Inspección de productos subproductos y derivados de origen animal.
- Ley N° 2998 Código Bromatológico Provincial.
- Ley N° 10745/91 de Aranceles Bromatológicos.
- Decreto N° 815/99 Sistema nacional de control de alimentos.