



Te invitamos  
a leer más

2.14: a)

Los alimentos que se consumen en crudo sin cocinar, como son por ejemplo, ostras, pescados marinados, ceviches, tartar de carne o pescado, tataki de carne o pescado, mayonesa casera y otras salsas elaboradas con esta (ali-oli, tártara, rosa, etc.), tienen mayor riesgo microbiológico, dado que no tienen una fase de cocinado que elimine una eventual contaminación.



La utilización de conservantes por parte de las empresas, en algunos de estos alimentos comercializados (tartar, tataki, ...), reducen el riesgo, pues evitan la reproducción bacteriana.

La conservación frigorífica si bien es imprescindible, por si sola puede resultar insuficiente, si existe contaminación de los alimentos en su origen y/o en la posterior manipulación.