



Te invitamos
a leer más

2.5: c)

Los embutidos curados, tales como jamón, chorizo, salchichón,... no son alimentos que puedan provocar un brote de intoxicación fácilmente, pues están tratados con conservantes (nitritos) para evitarlo.

El bizcocho, aunque inicialmente incorpore materias primas sensibles, como son los huevos y la leche, al cocinarlo cambian sus características físico-químicas, lo que hace que no necesite conservación en frío.

En cuanto al arroz cocido, su permanencia a temperatura ambiente puede conllevar un riesgo. Hay una bacteria, llamada *Bacillus cereus*, que puede encontrarse en el medio ambiente (tierra, suelos, etc.), y que forma esporos resistentes al calor. Tras el cocinado, si el arroz cocido permanece expuesto una serie de horas a temperatura ambiente, los esporos pueden germinar sobre el alimento y liberar las toxinas. Estas provocan el llamado “síndrome emético” (nauseas agudas y vómitos) y ocasionalmente puede producir también calambres y/o diarrea.

