



BACILLUS

BACTERIA QUE PRODUCE DOS TIPOS DE TOXINAS CAUSANDO UNA TOXIINFECCIÓN GASTROINTESTINAL A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR INADECUADA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN EN EL PROCESO Y EN EL HOGAR.



▶ ALIMENTOS a CONSIDERAR

Las toxinas que produce la bacteria *Bacillus* son resistentes al calor, por lo que una vez formadas en el alimento, es muy difícil eliminarlas. Se asocian al consumo de alimentos crudos y a alimentos preparados con ellos.



▶ INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Intoxicación producida por dos tipos de toxinas de *Bacillus cereus*.

● SÍNTOMAS

- NÁUSEAS
- VÓMITOS
- DOLORES ESTOMACALES
- DIARREA

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

● ▼ LIMPIARSE

las manos antes de cocinar.



▼ COCINAR

bien los huevos, las carnes, los pescados, y los productos elaborados con ellos y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.

▼ DESINFECTAR

utensilios, tablas, superficies...



▼ EVITAR

la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.

▼ MANTENER

la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos y preparados.

▼ MANTENER

los alimentos elaborados con huevo crudo como la mayonesa, salsas, helados, cremas, masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60°C o refrigerados en la nevera) hasta su consumo.

● ▼ NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente.