



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

<p>● ▼ LIMPIARSE</p> <p>las manos antes de cocinar.</p> 	<p>▼ COCINAR</p> <p>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.</p>	<p>▼ DESINFECTAR</p> <p>utensilios, tablas, superficies...</p> 	<p>▼ EVITAR</p> <p>la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.</p>	<p>▼ MANTENER</p> <p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos y preparados.</p>	<p>▼ MANTENER</p> <p>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.</p>
<p>● ▼ NO DESCONGELAR</p> <p>los alimentos a temperatura ambiente.</p>					