



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Daniel L. Ragan
Director

Bacillus cereus

La bacteria *Bacillus cereus* produce toxinas que producen intoxicación por alimentos. Los síntomas se pueden confundir con aquellos producidos por otras bacterias.

Existen varias tipos de esta bacteria y se reconocen dos tipos diferentes de enfermedades causadas por ella. *Bacillus cereus* puede causar diarrea o, vómitos.

Las diarreas se presentan acuosas, hay cólicos abdominales, por 6-15 horas. Se pueden presentar náuseas pero no vómitos. Los síntomas duran por lo general 24 horas.

El tipo de *Bacillus cereus* que ocasiona vómitos enferma a las personas en un lapso de 5-6 horas después de haberse consumido el alimento. Ocasionalmente pueden además presentarse cólicos abdominales. En este caso los síntomas también desaparecen en 24 horas.

El tipo de *Bacillus cereus* que ocasiona diarrea se encuentra en alimentos tales como: carnes, leche, vegetales, pescado.

El tipo de *Bacillus cereus* que ocasiona vómitos se encuentra en productos basados en arroz, papas, pasta, queso, salsas, pudines, sopas, cacerolas, pastelería y ensaladas.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte. Persona de Contacto: María Noriega. 919-733-7366