FoodSafety.gov

Bacillus cereus

Fuentes	Una variedad de alimentos, en especial el arroz y las sobras, además de las salsas, sopas y otros alimentos preparados que han estado en reposo a temperatura ambiente durante mucho tiempo.
Período de incubación	• Diarreico: 6-15 horas • Emético (vómitos): 30 minutos a 6 horas
Síntomas	• Diarreico: diarrea acuosa y calambres abdominales • Emético: náuseas y vómitos
Duración de la enfermedad	24 hrs.
Qué hacer	Beba abundante líquido y descanse. Si no puede beber suficiente líquido para prevenir la deshidratación, llame a su médico.
Prevención	• Si los alimentos deben estar almacenados durante más de dos horas, mantenga calientes los alimentos calientes (por encima de los 140 °F (60°C) y fríos los alimentos fríos (40 °F (4 °C) o menos). • Almacene los alimentos cocidos en un recipiente ancho y poco profundo, y refrigere lo antes posible.

Fecha de la última modificación 15 de noviembre de 2024