

BACTÉRIE:**Bacillus cereus****de:**

bacille: bactérie en forme de bâtonnet et *cereus*: colonie* d'aspect cireux.

ORIGINE:

Germes très répandus dans la nature et les sols, se multiplient préférentiellement dans les denrées alimentaires.

ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:

Riz et céréales en général, lait cru ou insuffisamment cuit, refroidi trop lentement. Epices, champignons séchés, pommes de terre (salade ou purée), sauces en général, desserts (crème, pudding).

MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:

Les spores* de *Bacillus cereus* se trouvent en petites quantités dans beaucoup de denrées, en particulier d'origine végétale (voir ci-dessus) et se développent à la faveur d'un choc thermique (germination de la spore). Se multiplient abondamment lorsque le refroidissement de plats cuisinés à l'avance est trop lent.

SYMPTÔMES:

Relativement bénins, on en distingue deux types bien différenciés suivant la souche de bactérie:

- 1) émétiques* : vomissements, nausées.
- 2) diarrhéiques: diarrhées aqueuses, crampes abdominales.

DURÉE D'INCUBATION:

- 1) De moins d'une heure à 6h. Rétablissement sans suite en 24h.
- 2) 6 à 15 heures. Les symptômes durent moins de 24h.

PRÉVENTION:

Empêcher les germes de se développer par de bonnes pratiques de fabrication: cuisson suffisante et refroidissement rapide des aliments.

Concernant le riz cuit: Ne préparer que de petites quantités, éviter les restes.

Ne réchauffer que la quantité nécessaire, la porter à une température suffisante.

➔ La toxine qui provoque les vomissements n'est pas détruite par la chaleur!