



LLUCS
27, rue Henri Koch
L-4354 Esch-sur-
Alzette
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :
BACILLUS**

Ref : COM-COM-FORM-012
Version : 01

VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI



BACILLUS

Le germe *Bacillus cereus*, retrouvé de manière ubiquitaire dans le sol, est fréquemment responsable d'intoxications alimentaires opportunistes, et ce dans le monde entier mais plus particulièrement en Europe. Il s'agit très souvent de l'ingestion d'aliments non réfrigérés après cuisson et après une première consommation (riz cuit par exemple). Le nombre de germes suffisant pour entraîner une intoxication est de un million.

L'intoxication alimentaire à *Bacillus cereus* revêt deux formes :

La forme émétique, accompagnée de nausées et de vomissements (durée d'incubation : 1 à 5 heures).

La forme diarrhéique, accompagnée de douleurs abdominales et d'une diarrhée (durée d'incubation : 6 à 24 heures).

Dans les deux cas, il s'agit d'une infection opportuniste bénigne à résolution spontanée, le plus souvent dans les 24 heures. Cependant, si l'intoxication survient chez un sujet immunodéprimé, il peut y avoir dissémination bactérienne avec un tableau de méningite, endocardite...