

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Nuova scheda di sorveglianza MTA

Bologna, 16 dicembre 2014



MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

INSERIMENTO NUOVO FOCOLAIO SSR1

Elimina Modifica Casi singoli

FOCOLAIO NUMERO:

Testata scheda

Regione: 080 - EMILIA-ROMAGNA

Provincia: 037 - Bologna

ASL Compilatore:

Gruppo compilatore: REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Focolaio epidemico di: 003 - ALTRE INFEZIONI DA SALMONELLA (SALMONELLOSI)

Collettività coinvolta

Comunità/collettività coinvolta Popolazione generale Collettività organizzata

Dati focolaio

Modalità di trasmissione

Agente sospetto/identificato Identificato Non identificato

Classificazione focolaio

Alimenti/Acqua

Casi coinvolti

- ✓ La scheda di sorveglianza delle **MTA (Malattie Trasmesse da Alimenti)** è una scheda di sorveglianza speciale legata alla scheda focolaio SSR1.
- ✓ La scheda delle **MTA** segue fedelmente la scheda cartacea EFSA attualmente utilizzata in Emilia-Romagna
- ✓ I campi specifici della scheda MTA appaiono nel momento in cui si seleziona la modalità di trasmissione «**Alimenti/acqua**»



MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

COLLETTIVITA'

- ✓ La sezione per rilevare la comunità coinvolta è ancora in corso di perfezionamento. Le modalità di inserimento attuali non corrispondono infatti a quelle riportate nella scheda cartacea

1.1. TIPO DI FOCOLAIO

Indicare il tipo di focolaio

Familiare (focolaio che coinvolge più casi nello stesso nucleo familiare)

Generale (focolaio che coinvolge più nuclei familiari o collettività: scuole, gruppi, altre istituzioni...)

Sconosciuto/Non determinato

In ambito territoriale

In struttura sanitaria o socio-assistenziale

Collettività coinvolta	
<u>Comunità/collettività coinvolta</u>	<input type="radio"/> Popolazione generale <input checked="" type="radio"/> Collettività organizzata
<u>Specificare la comunità/collettività coinvolta</u>	<input type="text"/>
Altra comunità/collettività (specificare):	<input type="text"/>
Denominazione Collettività	<input type="text"/>
Indirizzo della comunità	<input type="text"/>
<u>Comune collettività</u>	<input type="text"/>

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 2-3 - DATI DELLA MALATTIA

2. DATA DELL'EPIDEMIA inizio primo caso inizio ultimo caso

2.1 DATA DI INIZIO INDAGINE (Attivazione DSP)

3. INDICARE IL NUMERO REALE STIMATO

di:	persone esposte	<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
	persone malate (con sintomi)	<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
	ospedalizzate	<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>
	deceduti	<input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/>

Dati relativi ai casi coinvolti

Data insorgenza primo caso noto

Data insorgenza ultimo caso noto

Data inizio indagine

Presunto luogo di origine

N° totale persone a rischio (esposti)

Reali Stimati

Numero totale di casi

Reali Stimati

Casi ricoverati in ospedale

Reali Stimati

Casi deceduti

Reali Stimati

I campi che rilevano il numero di persone esposte, casi, ospedalizzati e deceduti sono intesi di default come «reali». In alternativa, è sufficiente selezionare la voce «stimati»

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 4 - ANAMNESI PERSONE ESPOSTE

4. ANAMNESI DELLE PERSONE ESPOSTE

N° anamnesi ottenute

N° di persone con sintomi

con nausea con vomito con diarrea con crampi addominali

con febbre altro spec. _____

ANAMNESI DELLE PERSONE ESPOSTE (SEZ. 4)

N° anamnesi ottenute

N° anamnesi con sintomi

CON NAUSEA CON VOMITO CON DIARREA CON CRAMPI CON FEBBRE ALTRO

N° CASI

Specificare altro

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 5 - 6 - PERIODO DI INCUBAZIONE E DURATA DELLA MALATTIA

5. PERIODO DI INCUBAZIONE IN ORE:

il più breve

il più lungo

mediana

6. DURATA DELLA MALATTIA IN ORE:

il più corto

il più lungo

mediana

PERIODO DI INCUBAZIONE IN ORE (SEZ. 5)

Il più breve

Il più lungo

Mediana

DURATA DELLA MALATTIA IN ORE (SEZ. 6)

Il più breve

Il più lungo

Mediana

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 7 – TASSI DI ATTACCO PER ALIMENTI

7. TASSI DI ATTACCO PER ALIMENTO

Cibo servito (elencare fino a 10 alimenti)	Hanno mangiato				Non hanno mangiato				Differenza fra i tassi di attacco (A - B)	Rischio relativo (A / B)
	Malati	Sani	Totale	Tasso di attacco specifico per alimento (A)	Malati	Sani	Totale	Tasso di attacco specifico per alimento (B)		

TASSI DI ATTACCO PER ALIMENTO (SEZ 7.)										
Cibo servito	Hanno mangiato				Non hanno mangiato					
	MALATI	SANI	TOTALE	TASSO DI ATTACCO A	MALATI	SANI	TOTALE	TASSO DI ATTACCO B	A - B	A ÷ B
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

8. VEICOLO RESPONSABILE (alimento individuato dall'indagine epidemiologica)

SEZ. 8 - VEICOLO

8.1. Descrizione dell'alimento individuato _____

8.2. Indicare la categoria di appartenenza dell'alimento individuato:

<input type="checkbox"/> 01 Latte	<input type="checkbox"/> 13 Crostacei, molluschi e prodotti derivati
<input type="checkbox"/> 02 Prodotti lattiero-caseari (diversi dai formaggi)	<input type="checkbox"/> 14 Vegetali e succhi di frutta e altri prodotti derivati
<input type="checkbox"/> 03 Formaggio	<input type="checkbox"/> 15 Prodotti alimentari in scatola
<input type="checkbox"/> 04 Uova e prodotti d'uovo	<input type="checkbox"/> 16 Prodotti di cereali compreso il riso e semi/legumi (noci, mandorle)
<input type="checkbox"/> 05 Carni bovine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 17 Frutta, bacche e succhi e prodotti derivati
<input type="checkbox"/> 06 Carne suina e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 18 Bevande, compresa l'acqua in bottiglia
<input type="checkbox"/> 07 Carne di pecora e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 19 Acqua del rubinetto compresa acqua di pozzo
<input type="checkbox"/> 08 Altre o misto di carni rosse e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 20 Dolci e cioccolato
<input type="checkbox"/> 09 Carne di pollo (Gallus gallus) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 21 Prodotti da forno
<input type="checkbox"/> 10 Carne di tacchino e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 22 Erbe e spezie
<input type="checkbox"/> 11 Altre carni di pollame, miste o non specificate e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> 23 Pasti misti o buffet
<input type="checkbox"/> 12 Pesce e prodotti ittici	<input type="checkbox"/> 88 Altri alimenti

VEICOLO RESPONSABILE (SEZ. 8)

Descrizione dell'alimento individuato

Indicare la categoria di appartenenza dell'alimento individuato

- 01 - Latte
- 02 - Prodotti lattiero-caseari (diversi dai formaggi)
- 03 - Formaggi
- 04 - Uova e prodotti d'uovo
- 05 - Carni bovine e prodotti derivati
- 06 - Carne suina e prodotti derivati
- 07 - Carne di pecora e prodotti derivati
- 08 - Altre o misto di carni rosse e prodotti derivati
- 09 - Carne di pollo (Gallus gallus) e prodotti derivati
- 10 - Carne di tacchino e prodotti derivati
- 11 - Altre carni di pollame, miste o non specificate e prodotti derivati
- 12 - Pesce e prodotti ittici
- 13 - Crostacei, molluschi e prodotti derivati
- 14 - Vegetali e succhi di frutta e altri prodotti derivati
- 15 - Prodotti alimentari in scatola
- 16 - Prodotti di cereali compreso il riso e semi/legumi (noci, mandorle)
- 17 - Frutta, bacche e succhi e prodotti derivati
- 18 - Bevande, compresa l'acqua in bottiglia
- 19 - Acqua del rubinetto compresa acqua di pozzo
- 20 - Dolci e cioccolato
- 21 - Prodotti da forno
- 22 - Erbe e spezie
- 23 - Pasti misti o buffet
- 88 - Altri alimenti

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 8.3 – EVIDENZA DI CORRELAZIONE

8.3. Tipo di evidenza di correlazione tra il focolaio e l'alimento o specifico veicolo alimentare (indicare la natura della correlazione epidemiologica o microbiologica evidenziata tra i casi del focolaio e il veicolo alimentare individuato)

EPIDEMIOLOGICA

- analitica** : evidenza di un'associazione statisticamente significativa tra l'alimento e la malattia dimostrata da uno studio di coorte o caso-controllo (*alimento statisticamente confermato quando il rischio relativo (RR) alimento-specifico è >1 e quando il consumo dell'alimento spiega più del 50% dei malati. Il rischio relativo è costituito, al numeratore, dal tasso di attacco negli esposti (numero di malati che hanno mangiato quello specifico alimento suddiviso per il numero totale di persone che hanno mangiato quello specifico alimento) ed, al denominatore, dal tasso di attacco nei non esposti (numero di malati che non hanno mangiato quello specifico alimento suddiviso il numero totale di persone che non hanno mangiato quello specifico alimento)* (compilare il punto 7 dell'indagine)
- descrittiva**: dedotta sulla base dei riscontri raccolti nel corso dell'indagine epidemiologica, senza il supporto di evidenze statistiche o prove di laboratorio (*due o più persone con sintomi clinici simili che indicano una malattia causata dallo stesso patogeno e l'indicazione che queste persone hanno consumato lo stesso alimento, senza effettuazione di una analisi epidemiologica*)

MICROBIOLOGICA

- Individuazione dell'agente eziologico attraverso prove di laboratorio condotte sull'alimento o sui ingredienti (compilare il punto 12 dell'indagine)

- Individuazione dell'agente eziologico nell'ambito della catena

INSIEME A:

- Individuazione di un agente eziologico indistinguibile in campioni
- Sintomi e insorgenza della malattia patognomoni per l'agente (compilare i punti 12/14/15 dell'indagine)

Tipo di evidenza di correlazione tra il focolaio e l'alimento o specifico veicolo alimentare (indicare la natura della correlazione epidemiologica o microbiologica evidenziata tra i casi del focolaio e il veicolo alimentare individuato)

EPIDEMIOLOGICA

Sì No

Analitica

(Compilare attentamente la sezione 7)

Descrittiva

(Compilare attentamente la sezione 18)

MICROBIOLOGICA

Sì No

Individuazione dell'agente eziologico attraverso prove di laboratorio condotte sull'alimento o sui ingredienti

(compilare il punto 12)

Individuazione dell'agente eziologico nell'ambito della catena alimentare o nell'ambiente

(compilare i punti 14/15)

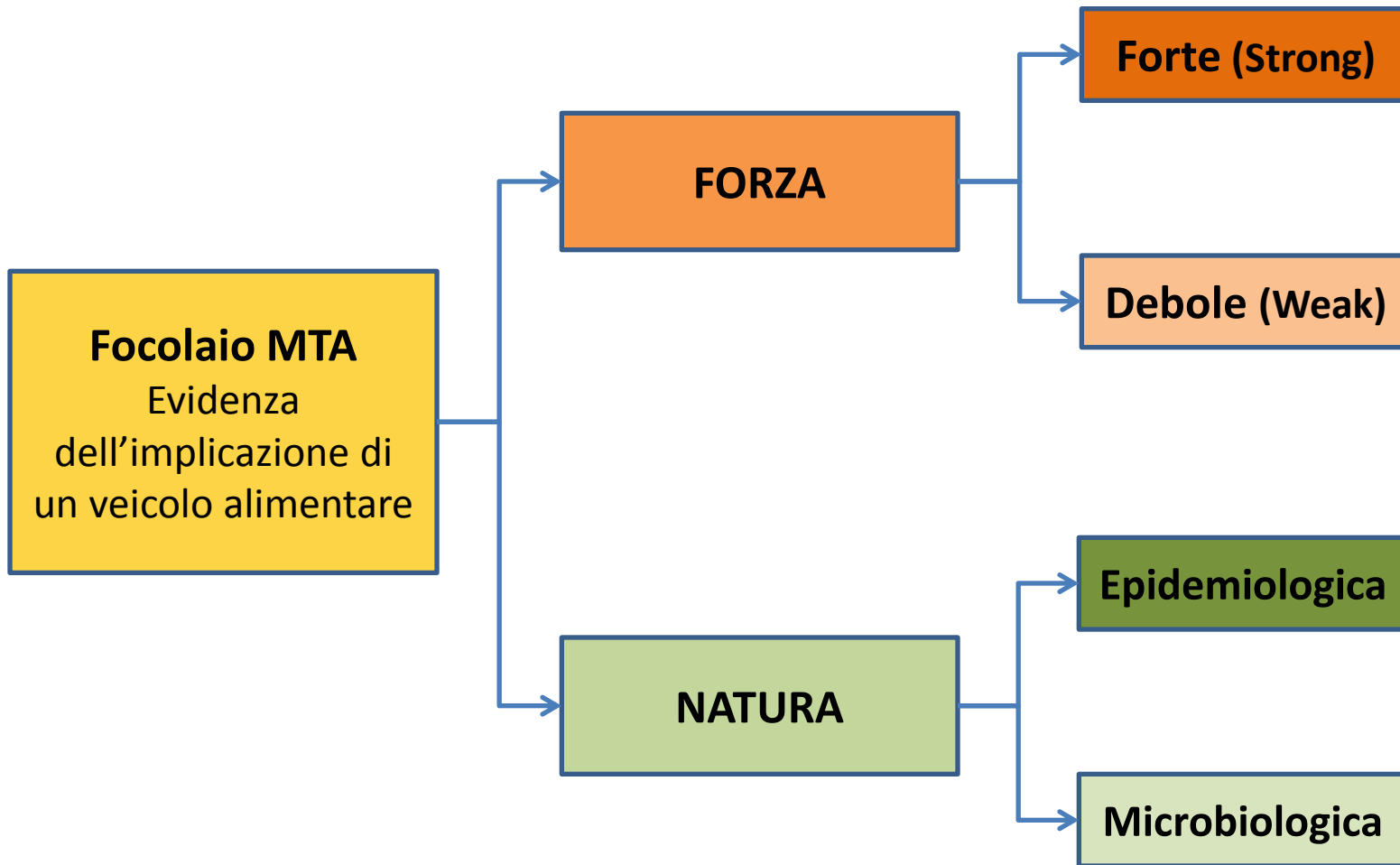
Individuazione di un agente eziologico indistinguibile in campioni prelevati da casi umani

(compilare il punto 13)

Sintomi e insorgenza della malattia patognomoni per l'agente causale trovato nell'alimento, nella catena alimentare o nell'ambiente

(compilare i punti 12/14/15)

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)



MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)



EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2012

Types of evidence supporting the outbreaks

Types of evidence supporting the strong-evidence outbreaks are summarised here below.

Epidemiological evidence

- Descriptive epidemiological evidence
- Analytical epidemiological evidence

Microbiological evidence

- Detection in food vehicle or its component and Detection of indistinguishable causative agent in humans
- Detection in food chain or its environment and Detection of indistinguishable causative agent in humans
- Detection in food vehicle or its component and Symptoms and onset of illness pathognomonic of the causative agent found in food vehicle or its component or in food chain or its environment
- Detection in food chain or its environment and Symptoms and onset of illness pathognomonic of the causative agent found in food vehicle or its component or in food chain or its environment

9. MODO IN CUI IL CIBO IDENTIFICATO È STATO MESSO IN COMMERCIO E/O DISTRIBUITO AL CONSUMO

9.1. Origine dell'alimento

- 01 Mercato nazionale
- 02 Provenienza Comunitaria. **Indicare il Paese:**
- 03 Importato da Paesi Terzi. **Indicare il Paese:**
- 99 Sconosciuta

9.2. Modalità di commercializzazione e distribuzione

<input type="checkbox"/> Cibo industriale	Provenienza
<input type="checkbox"/> Cibo artigianale	
<input type="checkbox"/> Fresco	Stato dell'alimento
<input type="checkbox"/> Preparato	
<input type="checkbox"/> A temperatura ambiente	Tipologia di Conservazione
<input type="checkbox"/> In caldo	
<input type="checkbox"/> Refrigerato	
<input type="checkbox"/> Congelato	
<input type="checkbox"/> Sfuso	Stato di conservazione
<input type="checkbox"/> Già confezionato	
<input type="checkbox"/> Inscatolato	

Altro specificare: _____

9.3. Se si tratta di prodotto commerciale identificare la ditta e il lotto:

9.4. L'alimento è stato oggetto di allerta (RASFF O EWRS)? Sì No

MTA

**SEZ. 9 – MODO IN CUI IL
CIBO IDENTIFICATO E'
STATO MESSO IN
COMMERCIO E
DISTRIBUITO**

MODO IN CUI IL CIBO IDENTIFICATO È STATO MESSO IN COMMERCIO E/O DISTRIBUITO AL CONSUMO (SEZ. 9)

Origine dell'alimento

Provenienza

Stato dell'alimento

Tipologia di Conservazione

Stato di conservazione

Se si tratta di prodotto commerciale
identificare la ditta e il lotto

L'alimento è stato oggetto di allerta (RASFF O EWRS)? Sì No

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 10 – LUOGO DI PREPARAZIONE DEL CIBO

10. LUOGO DI PREPARAZIONE DEL CIBO IDENTIFICATO:

<input type="checkbox"/> 01 Casa privata / Cucina domestica	<input type="checkbox"/> 12 Macello
<input type="checkbox"/> 02 Ristorante / Caffè / Pub / Bar / Hotel / Servizio catering	<input type="checkbox"/> 13 Azienda agricola (produzione primaria)
<input type="checkbox"/> 03 Rivenditore mobile / Mercato / Venditore ambulante	<input type="checkbox"/> 14 Impianto di trasformazione
<input type="checkbox"/> 04 Take-away / Fast food / Rosticceria	<input type="checkbox"/> 15 Punto vendita
<input type="checkbox"/> 05 Mensa o ristorazione sul posto di lavoro	<input type="checkbox"/> 16 Trasporto alimentare
<input type="checkbox"/> 06 Ospedale / Struttura sanitaria	<input type="checkbox"/> 17 Impianto di trattamento acque
<input type="checkbox"/> 07 Struttura residenziale (casa di riposo, carcere, collegio...)	<input type="checkbox"/> 18 Sistema di distribuzione delle acque
<input type="checkbox"/> 08 Scuola, asilo nido	<input type="checkbox"/> 19 Acqua di fonte
<input type="checkbox"/> 09 Ristorazione collettiva temporanea (fiere, festivals)	<input type="checkbox"/> 20 Estero
<input type="checkbox"/> 10 Campeggio / picnic	<input type="checkbox"/> 88 Altro
<input type="checkbox"/> 11 Aereo / Nave / Treno	<input type="checkbox"/> 99 Sconosciuto

Data di preparazione: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

LUOGO DI PREPARAZIONE DEL CIBO IDENTIFICATO (SEZ. 10)

Luogo di preparazione del cibo identificato

Data di preparazione

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 11 – LUOGO DI CONSUMO DEL CIBO

11. LUOGO DI CONSUMO DEL CIBO IDENTIFICATO

<input type="checkbox"/> 01 Casa privata / cucina domestica	<input type="checkbox"/> 09 Ristorazione collettiva temporanea (fiere, festivals)
<input type="checkbox"/> 02 Ristorante / Caffè / Pub / Bar / Hotel	<input type="checkbox"/> 10 Campeggio / picnic
<input type="checkbox"/> 03 Rivenditore mobile / Mercato / Venditore ambulante	<input type="checkbox"/> 11 Aereo / Nave / Treno
<input type="checkbox"/> 04 Take-away / Fast food	<input type="checkbox"/> 12 Casi disseminati
<input type="checkbox"/> 05 Mensa o ristorazione sul posto di lavoro	<input type="checkbox"/> 13 Azienda agricola (produzione primaria)
<input type="checkbox"/> 06 Ospedale / Struttura sanitaria	<input type="checkbox"/> 88 Altro
<input type="checkbox"/> 07 Struttura residenziale (casa di riposo, carcere, collegio...)	<input type="checkbox"/> 99 Sconosciuto
<input type="checkbox"/> 08 Scuola, asilo nido	

11.1. Descrizione del luogo di consumo (se trattasi di luogo commerciale)

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Data di consumo: |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

<u>Luogo di consumo del cibo identificato</u>	<input type="text"/>
Descrizione del luogo di consumo (se trattasi di luogo commerciale)	
Ragione Sociale	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>
<u>Comune di consumo</u>	<input type="text"/>
<u>Data di consumo</u>	<input type="text"/>

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

SEZ. 12 – CAMPIONI DI CIBO ESAMINATI

12. CAMPIONI DI CIBO ESAMINATI

TIPO	RICERCA EFFETTUATA	Originale*	Analogo*	RISULTATI	
				Qualitativi	Quantitativi

*Legenda: Originale = cibo originalmente coinvolto nell'epidemia

Analogo = cibo analogo, prelevato successivamente ma non consumato degli esposti all'epidemia

CAMPIONI DI CIBO ESAMINATI (SEZ. 12)

Sono stati esaminati dei campioni di cibo? Sì No

Campione 1 No

Tipo

Ricerca effettuata

Originale Sì No

Analogo Sì No

Risultati qualitativi

Risultati quantitativi

Campione 2 Sì No

Campione 3 Sì No

Campione 4 Sì No

Campione 5 Sì No

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

13. CAMPIONI DI PAZIENTI ESAMINATI (feci, sangue, vomito, ecc.)

TIPO	RICERCA EFFETTUATA	n° pazienti esaminati	n° pazienti positivi	NOTE

Eventuali osservazioni: _____

SEZ. 13 – CAMPIONI DI PAZIENTI ESAMINATI

CAMPIONI DI PAZIENTI ESAMINATI (feci, sangue, vomito, ecc.) (SEZ. 13)	
<u>Sono stati esaminati campioni provenienti da pazienti?</u>	<input checked="" type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 1</u>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Tipo</u>	<input type="text"/>
<u>Ricerca effettuata</u>	<input type="text"/>
<u>n° pazienti esaminati</u>	<input type="text"/>
<u>n° pazienti positivi</u>	<input type="text"/>
<u>Note</u>	<input type="text"/>
<u>Campione 2</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 3</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 4</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 5</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

14. CAMPIONI AMBIENTALI

SEDE	RICERCA EFFETTUATA	RISULTATI

**SEZ. 14 – CAMPIONI
AMBIENTALI**

CAMPIONI AMBIENTALI (SEZ 14)	
<u>Sono stati esaminati campioni ambientali?</u>	<input checked="" type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 1</u>	<input checked="" type="radio"/> <input type="checkbox"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Sede</u>	<input type="text"/>
<u>Ricerca effettuata</u>	<input type="text"/>
<u>Risultati</u>	<input type="text"/>
<u>Campione 2</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 3</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 4</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No
<u>Campione 5</u>	<input type="radio"/> Sì <input type="radio"/> No

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

15. CAMPIONI DI ALIMENTARISTI (feci, sangue, vomito, ecc.)

TIPO	RICERCA EFFETTUATA	n° pazienti esaminati	n° pazienti positivi	NOTE

SEZ. 15 – CAMPIONI DI ALIMENTARISTI

CAMPIONI DI ALIMENTARISTI ESAMINATI (feci, sangue, vomito, ecc..) (SEZ 15)

Sono stati esaminati campioni provenienti da alimentaristi? Sì No

Campione 1 Sì No

Tipo

Ricerca effettuata

n° pazienti esaminati

n° pazienti positivi

Note

Campione 2 Sì No

Campione 3 Sì No

Campione 4 Sì No

Campione 5 Sì No

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

16. FATTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALL'EPIDEMIA

- 01 Ingredienti non trasformati contaminati
- 02.1 Tempi di conservazione errati
- 02.2 Intervallo tra preparazione e consumo troppo lungo (più di un giorno tra preparazione e consumo)
- 02.3 Temperatura di conservazione scorretta (scorretto mantenimento della temperatura)
- 03 Trattamento termico inadeguato (cottura inadeguata)
- 04 Raffreddamento inadeguato
- 05 Contaminazione crociata tra cibi cotti e crudi
- 06 Addetti alla manipolazione infetti (cattiva igiene dell'alimentarista)
- 07 Trattamento delle acque inadeguato
- 88.1 Altro: Contaminazione dell'attrezzatura.
- 88.2 Altro. Specificare _____
- 99 Sconosciuto

SEZ. 16 – FATTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALL'EPIDEMIA

FATTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALL'EPIDEMIA (SEZ. 16)

Specificare uno o più fattori

- Ingredienti non trasformati contaminati
- Tempi di conservazione errati
- Intervallo tra preparazione e consumo troppo lungo (più di un giorno tra preparazione e consumo)
- Temperatura di conservazione scorretta (scorretto mantenimento della temperatura)
- Trattamento termico inadeguato (cottura inadeguata)
- Raffreddamento inadeguato
- Contaminazione crociata tra cibi cotti e crudi
- Addetti alla manipolazione infetti (cattiva igiene dell'alimentarista)
- Trattamento delle acque inadeguato
- Altro: Contaminazione dell'attrezzatura.
- Altro. Specificare
- Sconosciuto

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

17. EZIOLOGIA

	CONFERMATA	POSSIBILE	AGENTE RESPONSABILE
<input type="checkbox"/> MICROBICA			
<input type="checkbox"/> CHIMICA			
<input type="checkbox"/> ALTRO			
<input type="checkbox"/> SCOSCIUTA			

SEZ. 17 – EZIOLOGIA

17.1. Indicare nel modo preciso l'agente causale identificato

Indicare la specie e se possibile il sierotipo/bic
Laddove effettuate indicare anche eventuali g
indicata la sequenza dell'amplificato PCR.

17.2. Indicare eventuali resistenze agli

EZIOLOGIA (SEZ. 17)	
<u>Microbica</u>	<input checked="" type="radio"/> Confermata <input type="radio"/> Possibile <input type="radio"/> Non noto
<u>Agente responsabile</u>	<input type="text"/>
<u>Chimica</u>	<input checked="" type="radio"/> Confermata <input type="radio"/> Possibile <input type="radio"/> Non noto
<u>Agente responsabile</u>	<input type="text"/>
<u>Altro</u>	<input checked="" type="radio"/> Confermata <input type="radio"/> Possibile <input type="radio"/> Non noto
<u>Agente responsabile</u>	<input type="text"/>
<u>Sconosciuta</u>	<input type="checkbox"/>
Indicare nel modo preciso l'agente causale identificato	<input type="text"/>
Indicare eventuali resistenze agli antimicrobici del germe isolato	<input type="text"/>

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI (MTA)

18. ALTRE INFORMAZIONI ricavate dall'indagine epidemiologica non rilevate nei punti precedenti della scheda. Quando possibile indicare il luogo e o il punto della catena di produzione in cui il cibo è stato contaminato, specificando se presunto o certo. (vedere punto 10)

SEZ. 18 – ALTRE INFORMAZIONI

The screenshot shows a software interface with a title bar 'ALTRE INFORMAZIONI (SEZ. 18)'. Below the title bar, there is a label 'Altre informazioni' on the left side. To the right of the label is a large, empty rectangular text input area with a vertical scrollbar on its right edge, indicating it is a scrollable text field.

Grazie per l'attenzione!