

SORVEGLIANZA MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Criticità ed approfondimenti

Bologna, 15 dicembre 2015

MTA: TEMPI DI SEGNALAZIONE ALLA REGIONE

DM 15/12/1990 + Deliberazione della Giunta regionale N. 186 del 7/02/2005 e Determinazione N. 1925 del 16/2/2006	Dal DSP alla RER	Report MTA 2011-2012
Epidemie di malattie trasmesse da alimenti nell'ambito della ristorazione collettiva (mense aziendali, mense universitarie e scolastiche, nidi e scuole materne), in strutture sanitarie (ospedali pubblici o privati, day-hospital, ambulatori) e socio-sanitarie (strutture residenziali o semiresidenziali, ecc.)	Segnalazione rapida alla Regione entro 24 ore (alert)	Ristorazione collettiva gruppi a rischio 4,5 %
Tutte le altre malattie e epidemie di origine alimentare	Notifica alla Regione secondo i normali flussi esistenti	Famiglia, ristorazione commerciale, ecc. 95,5 %

Nel caso di epidemia che non richiede la segnalazione rapida permane sempre la tempestività nell'avvio dell'indagine epidemiologica da parte del DSP

2.1 DATA DI INIZIO INDAGINE (Attivazione DSP)

Data inizio indagine

MTA: CODIFICA MALATTIA

Home Page > Elenco malattie

Elenco Malattie

Descrizione Codice Ricerca Pulisci

- **001 - COLERA [SSCMI] [SSR1]**
 - 001.0 - COLERA DA VIBRIO CHOLERAE [SSCMI] [SSR1]
 - 001.1 - COLERA DA VIBRIO CHOLERAE EL TOR [SSCMI] [SSR1]
 - 001.9 - COLERA NON SPECIFICATO [SSCMI] [SSR1]
- **002 - FEBBRE TIFOIDE PARATIFOIDE [SSCMI] [SSR1]**
 - 002.0 - FEBBRE TIFOIDE [SSCMI] [SSR1]
 - 002.1 - PARATIFO A [SSCMI] [SSR1]
 - 002.2 - PARATIFO B [SSCMI] [SSR1]
 - 002.3 - PARATIFO C [SSCMI] [SSR1]
 - 002.9 - PARATIFO NON SPECIFICATO [SSCMI] [SSR1]
- **003 - ALTRE INFEZIONI DA SALMONELLA (SALMONELLOSI) [SSCMI] [SSR1]**
 - 003.0 - GASTROENTERITE DA SALMONELLA [SSCMI] [SSR1]

E' possibile ricercare la malattia scorrendo tutto l'elenco

Oppure possiamo sfruttare la funzione «Ricerca» attraverso il nome o il codice (o una parte di questi)

Individuata la malattia ed il relativo codice, possiamo aprire direttamente la scheda focolaio SSR1 cliccando sul link corrispondente

MTA: COMUNITÀ/COLLETTIVITÀ COINVOLTA

La “Popolazione generale” va selezionata solo quando sono coinvolte persone che non appartengono ad una stessa comunità e che hanno consumato l’alimento responsabile in luoghi e tempi diversi (ad es. salame contaminato da salmonella commercializzato sulla grande distribuzione)

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

In caso di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande non compreso nell’elenco della “Collettività organizzata” selezionare “ALTRO” e specificare

Nel caso di «Collettività organizzata» specificare sempre la «Denominazione Collettività» e «Indirizzo»

MTA: MODALITA' DI TRASMISSIONE

La modalità di trasmissione «Non identificata» nei focolai non dovrebbe essere usata o usata solo per episodi sospetti di MTA che non è stato possibile indagare

Collettività coinvolta	
<u>Comunità/collettività coinvolta</u>	<input type="radio"/> Popolazione generale <input type="radio"/> Collettività organizzata
Dati focolaio	
<u>Modalità di trasmissione</u>	<input type="radio"/> Non indicato
<u>Agente sospetto/identificato</u>	Aerea <input type="radio"/> Non indicato
<u>Classificazione focolaio</u>	Per contatto/droplet
	Verticale
	Vettore
	Alimenti/Acqua
	Non identificata
<u>Data insorgenza primo caso noto</u>	
<u>Data insorgenza ultimo caso noto</u>	

-La classificazione del focolaio di MTA «Da definire» va sempre cambiata in «Confermato» o «Non focolaio» sulla base dell'indagine epidemiologica
-Impostare il focolaio a «non focolaio» se l'inchiesta epidemiologica smentisce un'origine comune

Collettività coinvolta	
<u>Comunità/collettività coinvolta</u>	<input type="radio"/> Popolazione generale <input type="radio"/> Collettività organizzata
Dati focolaio	
<u>Modalità di trasmissione</u>	Alimenti/Acqua
<u>Agente sospetto/identificato</u>	<input type="radio"/> Sospetto <input type="radio"/> Identificato <input type="radio"/> Non indicato
<u>Classificazione focolaio</u>	Da definire
	Da definire
	Confermato
	Non focolaio
<u>Data insorgenza primo caso noto</u>	
<u>Data insorgenza ultimo caso noto</u>	

MTA: ESPOSTI, CASI E ANAMNESI OTTENUTE

3. INDICARE IL NUMERO

REALE

STIMATO

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

4. ANAMNESI DELLE PERSONE ESPOSTE

N° anamnesi ottenute

N° di persone con sintomi

con nausea con vomito

con febbre altro spec.

Il punto 4 è una sottocategoria del punto 3, ovvero rappresenta quante persone sono state intervistate sul totale delle persone esposte/malate

<u>N° totale persone a rischio (esposti)</u>	<input type="text"/>
	<input type="radio"/> Reali <input type="radio"/> Stimati
<u>Numero totale di casi</u>	<input type="text"/>
	<input type="radio"/> Reali <input type="radio"/> Stimati
<u>Casi ricoverati in ospedale</u>	<input type="text"/>
	<input type="radio"/> Reali <input type="radio"/> Stimati
<u>Casi deceduti</u>	<input type="text"/>
	<input type="radio"/> Reali <input type="radio"/> Stimati
ANAMNESI DELLE PERSONE ESPOSTE (SEZ. 4)	
<u>N° anamnesi ottenute</u>	<input type="text"/>
<u>N° anamnesi con sintomi</u>	<input type="text"/>
	CON NAUSEA CON VOMITO CON DIARREA CON CRAMPI CON FEBBRE ALTRO
N° CASI	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
<u>Specificare altro</u>	<input type="text"/>

MTA: INCUBAZIONE E DURATA

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

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 e durata: riportare i valori solo in ore intere (non in giorni o minuti)

Mediana: come calcolarla - Si ordinano i dati in ordine crescente (o decrescente); se il numero di dati è dispari **la mediana corrisponde al valore centrale**. Se il numero di dati è pari, la mediana è stimata scegliendo **la media aritmetica dei due valori che occupano le posizioni centrali**.

MTA: VEICOLO RESPONSABILE

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

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"/> 09 Carne di pollo (Gallus gallus) e prodotti derivati	
<input type="checkbox"/> 10 Carne di tacchino e prodotti derivati	
<input type="checkbox"/> 11 Altre carni di pollame, miste o non specificate e prodotti derivati	
<input type="checkbox"/> 12 Pesce e prodotti ittici	

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

-Al punto 8.1 specificare anche il trattamento dell'alimento (crudo, cotto, al forno, alla griglia, ecc..) o le specifiche del prodotto (essiccato, stagionato, ecc..)

-Al punto 8.2 va data **solo una risposta**; considerare anche l'opzione «pasti misti o buffet» (es.: paella)

Stato di conservazione

di prodotto commerciale identificare la ditta e il lotto

MTA: 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 suoi ingredienti (compilare il punto 12 dell'indagine)
- Individuazione dell'agente eziologico nell'ambito della catena alimentare o nell'ambiente (compilare i punti 14/15 dell'indagine)

INSIEME A:

- Individuazione di un agente eziologico indistinguibile in campioni prelevati da casi umani (compilare il punto 13 dell'indagine)
- Sintomi e insorgenza della malattia patognomonici per l'agente causale trovato nell'alimento, nella catena alimentare o nell'ambiente (compilare i punti 12/14/15 dell'indagine)

Tipi di prove che dimostrano la correlazione del focolaio con un veicolo alimentare

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 suoi 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 patognomonici per l'agente causale trovato nell'alimento, nella catena alimentare o nell'ambiente
(compilare i punti 12/14/15)

Insieme a:

MTA: EVIDENZA DI CORRELAZIONE

EVIDENZA EPIDEMIOLOGICA

- Evidenza epidemiologica descrittiva
- Evidenza epidemiologica analitica

L'evidenza epidemiologica DESCRITTIVA consiste nell'elaborare ipotesi sull'agente, le modalità e il veicolo di trasmissione, l'esposizione specifica che ha causato l'epidemia; attraverso la raccolta sistematica di dati sui casi, descrizione del focolaio rispetto ai parametri: tempo, luogo e persona, alimento responsabile esame delle caratteristiche dei malati (età, sesso, etnia, residenza, professione, viaggi recenti, partecipazione a eventi), storia degli alimenti consumati (tramite questionario standard)

Le ipotesi devono essere plausibili, supportate dai fatti evidenziati durante l'indagine epidemiologica, le analisi di laboratorio e sugli alimenti, capaci di spiegare la maggior parte dei casi.

L'evidenza epidemiologica ANALITICA si applica a focolai in cui l'associazione statisticamente significativa tra un alimento e i casi di malattia è dimostrata con studi di coorte (le misure dell'associazione sono la Differenza del Rischio e il Rischio Relativo) o caso-controllo (la misura è l'Odds Ratio)

MTA: RISCHIO RELATIVO / ODDS RATIO

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)		

N°	CIBO	ESPOSTI			NON ESPOSTI			DIFFERENZA TASSI (A-B) R.A.	R.R. (A/B)	N°
		MALATI	SANI	TOTALE A) TASSO ATTACCO	MALATI	SANI	TOTALE B) TASSO ATTACCO			
1										1
2										2
3										3
4										4
5										5
6										6
7										7
8										8
9										9
10										10
11										11
12										12
13										13
14										14
15										15
16										16

Pagina 1

TASSI DI ATTACCO PER ALIMENTO (SEZ 7.)

Cibo servito	Hanno mangiato				Non hanno mangiato				A-B	A+B
	MALATI	SANI	TOTALE	TASSO DI ATTACCO A	MALATI	SANI	TOTALE	TASSO DI ATTACCO B		

Utilizzare la tabella in formato excel con le formule già inserite che consente il calcolo automatico dei tassi e del RR

MTA: EVIDENZA DI CORRELAZIONE

EVIDENZA MICROBIOLOGICA

- ❑ Rilevamento di un agente eziologico in un veicolo alimentare o in un suo componente combinato con il rilevamento nei casi umani parte del focolaio di un agente eziologico indistinguibile
- ❑ Rilevamento di un agente eziologico nella catena alimentare o nel suo ambiente combinato con il rilevamento nei casi umani parte del focolaio di un agente eziologico indistinguibile
- ❑ Rilevamento di un agente eziologico in un veicolo alimentare o in un suo componente combinato con il rilevamento nei casi umani parte del focolaio di sintomi clinici e di insorgenza della malattia compatibili con/patognomonici per l'agente causale identificato nel veicolo alimentare o in un suo componente o nella catena alimentare o nel suo ambiente
- ❑ Rilevamento di un agente eziologico nella catena alimentare o nel suo ambiente combinato con il rilevamento nei casi umani parte del focolaio di sintomi clinici e di insorgenza della malattia compatibili con/patognomonici per l'agente causale identificato nel veicolo alimentare o in un suo componente o nella catena alimentare o nel suo ambiente

MTA: 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)

EPIDEMIOLOGICA

- analitica** : evidenza di un'associazione statisticamente significativa tra l'alimento e la malattia dimostrata da un controllo (alimento statisticamente confermato quando il rischio relativo (RR) alimento-specifico è >1 e quasi il 50% dei malati. Il rischio relativo è costituito, al numeratore, dal tasso di attacco negli esposti (numero di malati per quello specifico alimento suddiviso per il numero totale di persone che hanno mangiato quello specifico alimento) e al denominatore, dal tasso di attacco nei non esposti (numero di malati che non hanno mangiato quello specifico alimento suddiviso il numero 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 un controllo (due o più persone con sintomi clinici simili che indicano una malattia causata dallo stesso patogeno, senza effettuazione di una analisi epidemiologica)

MICROBIOLOGICA

- Individuazione dell'agente eziologico attraverso prove di laboratorio condotte sull'alimento o suoi ingredienti (compilare il punto 12)
- Individuazione dell'agente eziologico nell'ambito della catena alimentare o nell'ambiente (compilare i punti 14/15)
- INSIEME A:**
- 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 dell'indagine)

Nel caso di evidenza microbiologica almeno una delle prime due opzioni (Individuazione dell'agente eziologico nell'alimento o nell'ambiente) deve essere associata ad almeno una delle altre due (Individuazione dell'agente eziologico indistinguibile in campioni prelevati da casi umani o sintomi clinici compatibili con l'agente eziologico individuato nell'alimento o nell'ambiente)

Agente eziologico indistinguibile: agente causale che è stato caratterizzato al livello necessario per collegare i casi umani tra di loro e con l'alimento individuato come veicolo (livello di specie/sub-tipizzazione es. sierolo-tipizzazione o tipizzazione molecolare)

MICROBIOLOGICA

No

- Individuazione dell'agente eziologico attraverso prove di laboratorio condotte sull'alimento o suoi 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)

MTA: LUOGO DI PREPARAZIONE

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 / Ba r/ 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"/> 11 Aereo / Nave / Treno | |

Data di preparazione:

Il documento EFSA lo definisce "Place of origin of problem" ovvero il luogo dove il cibo è stato gestito in modo scorretto o dove è avvenuta la contaminazione

LUOGO DI PREPARAZIONE DEL CIBO IDENTIFICATO (SEZ. 10)

Luogo di preparazione del cibo identificato

Data di preparazione

Luogo di consumo del cibo identificato

Ragione Sociale

Indirizzo

Comune di consumo

Data di consumo

Sono stati esaminati dei campioni di cibo?

CAMP

- Casa privata / Cucina domestica
- Ristorante / Caffè / Pub / Ba r/ Hotel / Servizio catering
- Rivenditore mobile /Mercato / Venditore ambulante
- Take-away / Fast food / Rosticceria
- Mensa o ristorazione sul posto di lavoro
- Ospedale / Struttura sanitaria
- Struttura residenziale (casa di riposo, carcere, collegio...)
- Scuola, asilo nido
- Ristorazione collettiva temporanea (fiere, festivals)
- Campeggio / picnic
- Aereo / Nave / Treno
- Macello
- Azienda agricola (produzione primaria)
- Impianto di trasformazione
- Punto vendita
- Trasporto alimentare
- Impianto di trattamento acque
- Sistema di distribuzione delle acque
- Acqua di fonte
- Estero

Sì No

3)

MTA: LUOGO DI CONSUMO

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: |_|_|_|_|_|_|_|_|

Luogo di consumo del cibo identificato	
Ragione Sociale	Casa privata / cucina domestica
Indirizzo	Ristorante / Caffè / Pub / Bar / Hotel
Comune di consumo	Rivenditore mobile / Mercato / Venditore ambulante
Data di consumo	Take-away / Fast food
	Mensa o ristorazione sul posto di lavoro
	Ospedale / Struttura sanitaria
	Struttura residenziale (casa di riposo, carcere, collegio...)
	Scuola, asilo nido
	Ristorazione collettiva temporanea (fiere, festivals)
	Campeggio / picnic
	Aereo / Nave / Treno
	Casi disseminati
	Azienda agricola (produzione primaria)
	Altro
	Sconosciuto

no stati esaminati dei campioni di cibo?

CAMP

Il documento EFSA lo definisce «*Setting*» ovvero il luogo di esposizione al cibo identificato, dove il cibo è stato consumato o sono avvenute le fasi finali della preparazione del cibo identificato

MTA: RISULTATI DI LABORATORIO

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

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

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

Eventuali osservazioni: _____

In assenza di microrganismi patogeni è opportuno indicare eventuali valori elevati dei microrganismi indicatori (ad es. carica batterica totale, coliformi fecali, enterobatteriaceae, ecc..)

14. CAMPIONI AMBIENTALI

SEDE	RICERCA EFFETTUATA

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

TIPO	RICERCA EFFETTUATA	n° pz esaminati

CAMPIONI DI CIBO ESAMINATI (SEZ. 12)

Sono stati esaminati dei campioni di cibo? Sì No

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

Sono stati esaminati campioni provenienti da pazienti? Sì No

CAMPIONI AMBIENTALI (SEZ 14)

Sono stati esaminati campioni ambientali? Sì No

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

Sono stati esaminati campioni provenienti da alimentaristi? Sì No

MTA: FATTORI CHE HANNO CONTRIBUITO

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
- 08.1 Altro: Contaminazione dell'attrezzatura.
- 08.2 Altro. Specificare _____
- 99 Sconosciuto

➤ Indicare sempre almeno un fattore

➤ Riferimenti: «*Situazioni che potrebbero contribuire ai focolai di malattie trasmesse dagli alimenti*», All.8 Guida OMS 2009 pag.130-136 – Guida Scotti-Bassani 1993 pag.95-99

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

MTA: EZIOLOGIA

17. EZIOLOGIA

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

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

In caso di esami microbiologici/chimici negativi ma con sintomi fortemente patognomonici è possibile indicare un agente eziologico come «Possibile»

EZIOLOGIA (SEZ. 17)

Microbica Confermata Possibile Non noto

Agente responsabile

Chimica Confermata Possibile Non noto

Agente responsabile

Altro Confermata Possibile Non noto

Agente responsabile

Sconosciuta

Indicare nel modo preciso l'agente causale identificato

Indicare eventuali resistenze agli antimicrobici del germe isolato

MTA: ALTRE INFORMAZIONI

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)

- Alla scheda non vanno allegare ulteriori relazioni o referti
- Le ulteriori informazioni ricavate dall'indagine epidemiologica vanno sintetizzate e riportate al Punto 18

ALTRE INFORMAZIONI (SEZ. 18)

Altre informazioni

Grazie per l'attenzione!