

NOTA TÉCNICA Nº 01/2021 - DTHA/DVE/CEVS

Porto Alegre, 25 de outubro de 2021

Ferramenta destinada ao monitoramento de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar e Guia de Investigação.

A investigação de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) é realizada através de uma ferramenta desenvolvida pelo Programa Estadual de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar- DVE/CEVS. Consiste em uma planilha de preenchimento *online* (plataforma *Google Drive*) e destina-se à inserção de informações referentes aos surtos de DTHA detectados pelos municípios, além de conter orientações acerca das técnicas envolvendo a coleta de materiais para análise, descrição de agentes etiológicos, roteiros e recomendações. Com a colaboração do município de Nova Araçá, em novembro de 2019 o instrumento foi utilizado como projeto piloto na investigação de um surto e desde então é utilizado quando há notificação de um surto.

Iniciada a investigação do surto, a CRS deverá solicitar a planilha ao Programa Estadual de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA-CEVS) pelo email dtha@saude.rs.gov.br, informando um e-mail do domínio *Gmail* do município e outro da CRS, para o qual será fornecido acesso para o preenchimento da ferramenta.

A planilha de investigação possui as seguintes funcionalidades:

- Todas as informações necessárias para a adequada notificação e investigação do surto encontram-se em abas da própria planilha;
- Formato de impressão dos documentos necessários para o trabalho de campo;
- Cálculo automático de taxas de ataque, risco relativo, mediana do período de incubação, quantidade de entrevistas necessárias;
- Produção automática de perfil epidemiológico dos doentes, perfil de sintomas apresentados, sugestões de recomendações ao local de ocorrência após a investigação;
- Consolidação dos dados da planilha em uma aba de RELATÓRIO FINAL que pode ser impressa e encaminhada como resposta aos envolvidos.

A estrutura da planilha pode ser consultada nos anexos desta Nota Informativa.

Também foi desenvolvido um guia destinado às Coordenadorias Regionais de Saúde e Municípios, contendo orientações sobre a investigação dos surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

ANEXOS

IMAGEM DA ABA: NOTIFICAÇÃO

Modelo Planilha Investigação DTHA ☆ 📁 🌐

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda [A última edição foi feita há 4 minutos por dtha dtha](#)

100% R\$ % .0 .00 123 Calibri 11 B I U A

R25 fx

FORMULÁRIO PARA NOTIFICAÇÃO DE SURTO DE DTHA DVE/LACEN													
DADOS CADASTRAIS DO NOTIFICANTE													
NOME							Nº SINAN						
ENDEREÇO					TELEFONE			PREF-DRS					
MUNICÍPIO					CRS			D.V.E.					
DADOS GERAIS													
LOCAL DE OCORRÊNCIA													
ENDEREÇO											CRS		
MUNICÍPIO											CRS		
TIPO DO LOCAL DE OCORRÊNCIA DO SURTO													
RESIDÊNCIA: alimento preparado na própria residência						SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			EVENTO				
RESIDÊNCIA: alimento proveniente de tele-entrega						HOSPITAL			SALÃO COMUNITÁRIO, IGREJA				
RESIDÊNCIA: alimento adquirido pronto para o consumo (loja física)						CLUBE E ASSOCIAÇÃO			ESCOLA, CRECHE, ASILO				
LOCAL DE COMPRA DOS ALIMENTOS (preencher quando relacionado à residência)						COZINHA INDUSTRIAL			OUTRO				
						REFEITÓRIO							
COMENSAIS						CARDÁPIO							
Nº DE PESSOAS ENVOLVIDAS			Nº DE DOENTES										
ENTREVISTAR Ñ-DOENTES			ENTREVISTAR DOENTES										
DIA DA INGESTÃO			HORA DA INGESTÃO										
DIA DO INÍCIO DOS SINTOMAS			HORA INÍCIO SINAIS										
SINAIS E SINTOMAS													
NÁUSEA			PROSTRACÃO										

+ ≡ NOTIFICAÇÃO ▾ IMPRIMIR ▾ 🔒 COLETAS ▾ 🔒 AGENTES ▾ ENTREVISTAS ▾ REGISTRO ALIMENTO ▾ MANIPULADORES ▾ REL ▾ ▶

IMAGEM DA ABA: IMPRIMIR



Modelo Planilha Investigação DTHA ☆ 📄 🔄

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda A última edição foi feita há 5 minutos por dtha dtha

100% R\$ % .0 .00 123 Padrão (Ca... 11 B I S A 🔍 📄 📑 📊 📈 📉 📉 📉 📉

A1	A	B	C	D	E	F	G
1							
3	Ao clicar nos links será aberto um documento em formato PDF para impressão e facilitar o trabalho de campo da equipe						
4	Entrevistas	https://drive.google.com/file/d/1a30xnav7QjbBqaIVd7142NwSVS3yNnDw/view?usp=sharing					
5	Manipuladores	https://drive.google.com/file/d/1xuPIowsI7CNFG5aIu6Gxbu8I688m-WQ/view?usp=sharing					
6	Notificação	https://drive.google.com/file/d/1iOXdJHwLtlLyyX3WCACH7c7qX9dG4Ru/view?usp=sharing					
7	Fluxograma de divisão de tarefas	https://drive.google.com/file/d/1YA_6DLgeuflg_S2HOUE6U2YWzjHyQlT9/view?usp=sharing					
8	Registro de Alimentos	https://drive.google.com/file/d/1c34OQwZm_owJzKVBCmHjCJA7HvQ7RXKA/view?usp=sharing					
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

IMAGEM DA ABA: COLETAS

COLETA DE DOENTE E MANIPULADOR						COLETA DE ÁGUA E A	
MATERIAL	TÉCNICA DE COLETA	CONSERVAÇÃO	OBJETIVO	DOCUMENTAÇÃO	AMOSTRAS	MÉTODO DE COLETA	
SWAB FECAL	Inserir o swab em movimento rotatório nas fezes e, após este, este deve ser inoculado em um tubo contendo meio de transporte adequado.	Meio de transporte Cary-Blair (em caso de falta deste, pode ser usado o meio de transporte Stuart). Encaminhar em até 48 horas à temperatura ambiente. Caso isto não seja possível, o material deverá ser refrigerado e enviado em até 7 dias, mas somente na situação em que não haja suspeita de Shigella sp., Vibrio parahaemolyticus e alguns sorotipos de Salmonella.	Pesquisa de Enterobactérias patogênicas e Vibrio cholerae	Cadastro no GAL; formulário de Notificação (botão notificação-imprimir PDF) para bacteriologia@saude.rs.gov.br ou impresso	Água (sistema de distribuição)	Coletar em um frasco contendo inibidor outro sem inibidor.	
SWAB RETAL	Inserir o swab no esfíncter retal e aplicar movimentos rotatórios suaves por alguns segundos, para que haja absorção do material e, após, este deve ser inoculado em tubo com meio de transporte adequado.	Meio de transporte Cary-Blair (em caso de falta deste, pode ser usado o meio de transporte Stuart). Encaminhar em até 48 horas à temperatura ambiente. Caso isto não seja possível, o material deverá ser refrigerado e enviado em até 7 dias, mas somente na situação em que não haja suspeita de Shigella sp.	Pesquisa de Enterobactérias patogênicas e Vibrio cholerae		Alimentos sólidos e semisólidos/pastosos (prontos para o consumo)	Coletar, com o auxílio de utensílios adequados de diferentes partes do alimento (superfícies laterais), mantendo a proporção de seus componentes quando for o caso, observando cuidados de higiene. Transferir a porção para recipientes esterilizados.	
SWAB SUBUNGUEAL	Passar o swab estéril por toda a volta da região subungueal de todos os dedos da mão (mesmo swab) e inocular em meio de transporte adequado.	Meio de transporte Stuart	Pesquisa de Staphylococcus aureus		Alimentos líquidos ou bebidas	Revolver ou agitar a amostra e com o auxílio de utensílios adequados esterilizados, coletar cerca de 200ml de amostra e transferir assepticamente para um recipiente esterilizado.	
SWAB NASAL	Umedecer o swab em solução salina estéril, introduzir em ambas as narinas e, com movimentos giratórios suaves, colher o material da mucosa nasal. Colocar o swab	Meio de transporte adequado (Stuart ou Amies)	Pesquisa de Staphylococcus aureus		Alimentos em geral, matérias-primas e ingredientes	Coletar observando cuidados de assepsia e acondicionar em embalagem original.	

IMAGEM DA ABA: AGENTES

Modelo Planilha Investigação DTHA

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda

100% R\$ % .0 .00 123 Calibri 11 B I S A

	A	B	C	D	E	F	G
1							
2		AGENTES ETIOLÓGICOS	SINAIS E SINTOMAS	PERÍODO DE INCUBAÇÃO	ALIMENTOS E FONTES DE CONTAMINAÇÃO		
3		<i>Escherichia coli</i> enterotoxigênica e enteroinvasiva	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, FEBRE , calafrios, cefaleia, mialgia	12 a 36h (enterotoxigênica) e 16 a 48h (enteroinvasiva)	Cocção inadequada dos alimentos, manipulação de alimentos por pessoas infectadas, emprego de água contaminada para lavagem, preparo ou refrescagem dos alimentos, refrigeração insuficiente		
4		<i>Salmonella spp.</i>	Dores abdominais, diarreia, calafrios, FEBRE , náuseas, vômitos, mal-estar	6 a 72h (média de 18 a 36h)	Carne bovina, suína, aves, produtos a base de ovos crus, alimentos contaminados		
5		<i>Shigella spp.</i>	Dores abdominais, diarreia, fezes sanguinolentas com muco, FEBRE	24 a 72h	Alimentos contaminados, principalmente salada, água e mariscos		
6		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, FEBRE , calafrios, cefaleia	2 a 48h (média de 12h)	Alimentos contaminados, ou alimentos marinhos crus		
7		<i>Staphylococcus aureus</i>	Náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia, prostração.	1 a 8h (média de 2 a 4h)	Bolos e similares com recheio e cobertura; produtos de confeitaria doces e salgados, tortas		

NOTIFICAÇÃO IMPRIMIR COLETAS AGENTES ENTREVISTAS REGISTRO ALIMENTO MANIPULADORES REL

IMAGEM DA ABA: ENTREVISTA



Modelo Planilha Investigação DTHA ☆ 📄 ☁

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda A última edição foi feita há 6 minutos por dtha dtha



Compartilhar



100% RS % .0 .00 123 Calibri 12 B I A

IDENTIFICAÇÃO		PERÍODO DE INCUBAÇÃO			SINAIS E SINTOMAS													EXAMES LABORATORIAIS													
nº de ordem	Nome completo	Sexo	Idade	Doente	Data e hora que ingeriu o(s) alimento(s)	Data e hora do início dos sintomas	Tempo de incubação	Náusea (enjôo)	Vômito	Cólica abdominal	Distensão abdominal	Diarreia	Quantas vezes?	Tipo de diarreia	Febre	Graus	Dor de cabeça	Prostração	Mialgia	Tontura	Alergia	Qual?	Hospitalização	Local	Uso de antibiótico	Exame solicitado	Tipo de amostra	Data da coleta	Resultado	Agente etiológico	
1																															
2																															
3																															
4																															
5	1																														
6	2																														
7	3																														
8	4																														
9	5																														
10	6																														
11	7																														
12	8																														
13	9																														
14	10																														
15	11																														
16	12																														
17	13																														
18	14																														
19	15																														
20	16																														
21	17																														
22	18																														

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO

IMAGEM DA ABA: REGISTRO ALIMENTO

Modelo Planilha Investigação DTHA ☆ 📄 🌐

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda A última edição foi feita há 7 minutos por dtha dtha

100% RS % .0 .00 123 Calibri 14 B I U A 🔍 📏 📐 📑 📊 📈 📉 📌 📍 📎 📏 📐 📑 📊 📈 📉 📌 📍 📎

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
1																								
2	RAZÃO SOCIAL/RESIDÊNCIA					ENDEREÇO COMPLETO										Nº SINAN								
3	RAMO ATIVIDADE					RESPONSÁVEL LEGAL DO ESTABELECIMENTO/RESIDÊNCIA										TELEFONE								
4	MEDIDAS ADMINISTRATIVAS TOMADAS																							
5																								
6																								
7																								
8	RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES										CARGO					CRS			DATA					
9																								
10	ÁGUA																							
11	ROTEIRO DE AÇÕES PARA ANÁLISE DA QUALIDADE DA ÁGUA NO SURTO												DESCRIÇÃO DETALHADA DAS CONDIÇÕES IDENTIFICADAS NA VISTORIA											
12	Identificar a forma de abastecimento de água e verificar se há o tratamento.																							
13	Perguntar se utilizam água de poço ou fazem aproveitamento de água de chuva.																							
14	Verificar condições do reservatório (limpeza, presença de vetores...); tubulações; rede de esgoto.																							
15	Providenciar coleta de amostra de água para analisar os parâmetros básicos no LACEN da regional.																							
16	Verificar se a forma de abastecimento está cadastrada no SISAGUA e analisar os resultados de controle e vigilância para verificar se há contaminações na série histórica (mínimo um ano).																							
17	Direcionar análises de água para o agente etiológico encontrado a partir de resultados epidemiológicos																							
18																								
19																								
20	MEDIDAS TOMADAS																							
21																								
22																								
23																								
24																								
25																								
26	RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES										CARGO					DATA								
27																								

+ ☰ NOTIFICAÇÃO ▾ IMPRIMIR ▾ 🔒 COLETAS ▾ 🔒 AGENTES ▾ ENTREVISTAS ▾ REGISTRO ALIMENTO ▾ MANIPULADORES ▾ REL/ ◀ ▶

IMAGEM DA ABA: MANIPULADORES

FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE INFORMAÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS										
NOME DO LOCAL								SINAN		
ENDEREÇO			MUNICÍPIO					CRS		
Nº	NOME COMPLETO	FUNÇÃO	ESTADO DE SAÚDE	ENFERMIDADE IDENTIFICADA	AUSÊNCIA AO TRABALHO	CAUSA DA AUSÊNCIA	EXAMES LABORATORIAIS			AGENTE ETIOLÓGICO (PREENCHIMENTO AUTOMÁTICO)
							QUADRO 1	TIPO DE AMOSTRA (PREENCHIMENTO AUTOMÁTICO)	QUADRO 2	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										

Quadro 1 - Tipo de amostra	
1	Swab ungueal
2	Coprocultura
3	Outro
4	Não coletado

Quadro 2 - Agentes etiológicos	
1	Salmonella spp
2	Staphylococcus aureus
3	Escherichia coli
4	Clostridium perfringens
5	Bacillus cereus
6	Campylobacter jejuni
7	Norovirus
8	Rotavirus

IMAGEM DA ABA: RECOMENDAÇÕES

Modelo Planilha Investigação DTHA ☆ 📁 Alterações salvas no Drive

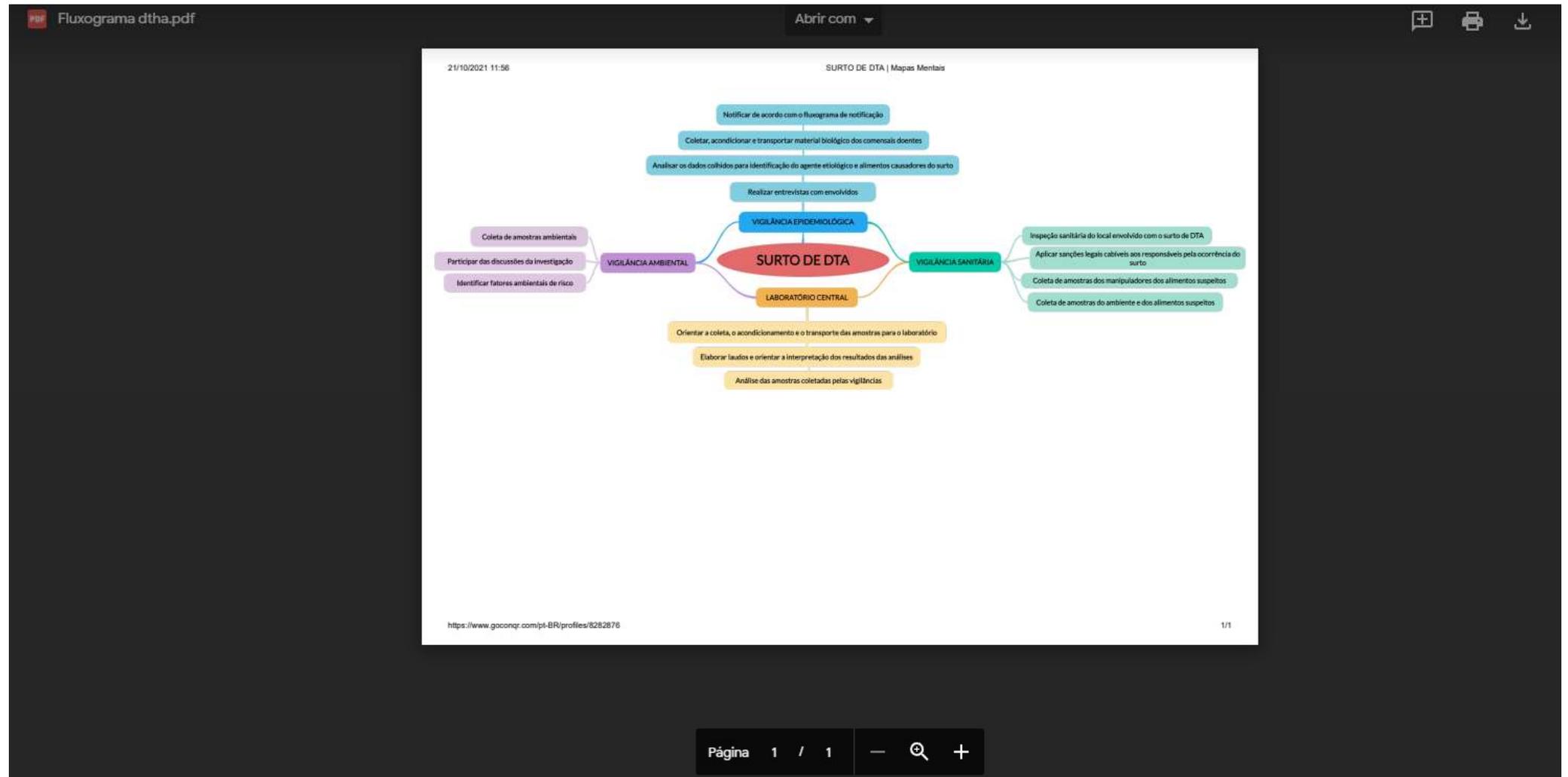
Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda A última edição foi há alguns segundos

100% RS % .0 .00 123 Calibri 11 B I S A

A1	A	B	C
1			
2			
3			
4		FATORES CONTRIBUINTES PARA O SURTO	SUGESTÃO DE RECOMENDAÇÃO
5		HIGIENIZAÇÃO DEFICIENTE DE MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS COM FREQUÊNCIA QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MINIMIZE O RISCO DE CONTAMINAÇÃO.
6		POSSIBILIDADE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	EVITAR CONTATO DIRETO OU INDIRETO ENTRE ALIMENTOS CRUS, SEMI-PREPARADOS E PRONTOS PRA CONSUMO.
7		MANUTENÇÃO EM TEMPERATURA AMBIENTE POR MAIS DE 2 HORAS	MANTER PRODUTOS PERECÍVEIS EXPOSTOS À TEMPERATURA AMBIENTE SOMENTE PELO TEMPO MÍNIMO NECESSÁRIO PARA A PREPARAÇÃO DO ALIMENTO, NÃO PODENDO EXCEDER 30 MINUTOS.
8		COZIDA INADEQUADA (ABAIXO DE 70°C)	GARANTIR ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO 70°C EM TODAS AS PARTES DOS ALIMENTOS. TEMPERATURAS INFERIORES PODEM SER UTILIZADAS NO CASO DE ALIMENTOS QUE NÃO SEJAM PERECÍVEIS.
9		REAQUECIMENTO INADEQUADO (ABAIXO DE 70°C)	GARANTIR ATRAVÉS DO TRATAMENTO TÉRMICO A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO 70°C EM TODAS AS PARTES DOS ALIMENTOS. TEMPERATURAS INFERIORES PODEM SER UTILIZADAS NO CASO DE ALIMENTOS QUE NÃO SEJAM PERECÍVEIS.
10		MANUTENÇÃO EM CALOR INADEQUADO (ABAIXO DE 60°C)	MANTER A TEMPERATURA DO ALIMENTO PREPARADO E CONSERVADO A QUENTE SUPERIOR A 60°C, POR NO MÁXIMO 6h.
11		MANUTENÇÃO EM REFRIGERAÇÃO INADEQUADA (ACIMA DE 5°C)	MANTER ALIMENTOS CONSERVADOS A FRIO REFRIGERADOS EM TEMPERATURAS INFERIORES À 5°C OU CONGELADOS EM TEMPERATURAS IGUAIS OU INFERIORES A -18°C.
12		DESCONGELAMENTO EM TEMPERATURA INADEQUADA (ACIMA DE 5°C)	REALIZAR O DESCONGELAMENTO EM CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA INFERIOR A 5°C OU EM FORNO DE MICRO-ONDAS QUANDO O ALIMENTO FOR SUBMETIDO IMEDIATAMENTE A REFRIGERAÇÃO SE NÃO FOREM IMEDIATAMENTE UTILIZADOS, NÃO DEVENDO SER RECONGELADOS.
13		PROCESSO DE RESFRIAMENTO DE ALIMENTO PRONTO INADEQUADO	REALIZAR O PROCESSO DE RESFRIAMENTO DE FORMA A MINIMIZAR O RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA E A PERMANÊNCIA DO MESMO EM TEMPERATURAS QUE FAVOREÇAM A MULTIPLICAÇÃO BACTERIANA. ATÉ 2H. EM SEGUIDA, O MESMO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO A TEMPERATURAS INFERIORES A 5°C, OU CONGELADO À TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C.
14		MATÉRIA-PRIMA SEM PROCEDÊNCIA	MATÉRIAS-PRIMAS ADQUIRIDAS DEVEM TER OBRIGATORIAMENTE, RÓTULO OU NOTA DE COMPRA QUE TORNE POSSÍVEL IDENTIFICAR A SUA PROCEDÊNCIA, PELA AUTORIDADE SANITÁRIA.
15		UTILIZAÇÃO DE SOBRAS OU RESTOS DE ALIMENTOS QUE JÁ TENHAM SIDO SERVIDOS	É PROIBIDO FORNECER AO CONSUMIDOR SOBRAS OU RESTOS DE ALIMENTOS QUE JÁ TENHAM SIDO SERVIDOS, BEM COMO O APROVEITAMENTO DAS REFERIDAS SOBRAS OU RESTOS PARA OUTROS ALIMENTOS.
16		ALIMENTOS SEM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE PRODUÇÃO E/OU ABERTURA E DATA DE VALIDADE	PROVIDENCIAR A IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS PREPARADOS SOB REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO COM AS SEGUINTE INFORMações: DESIGNAÇÃO, DATA DE PREPARO E PRAZO DE VALIDADE. OS ALIMENTOS PREPARADOS DEBEM SER IDENTIFICADOS COM, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMações: DESIGNAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FRACIONAMENTO E O PRAZO DE VALIDADE APÓS A ABERTURA.
17		MANIPULADOR COM LESÕES OU ENFERMIDADES	OS MANIPULADORES QUE APRESENTAREM LESÕES E OU SINTOMAS DE ENFERMIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS ALIMENTOS DEVEM SER EXCITADOS DO SERVIÇO.
18		USO DE UTENSÍLIOS E RECIPIENTES INADEQUADOS	UTILIZAR UTENSÍLIOS E RECIPIENTES QUE ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS APROPRIADAS. OS MESMO DEVEM SER DE MATÉRIAS QUE NÃO SEJAM PERECÍVEIS. DEVEM SER MANTIDOS EM ADEQUADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SER RESISTENTES À CORROSÃO E A REPETIDAS OPERAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.
19		CONTAMINAÇÃO COM SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS	ORGANIZAR O ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, OS INGREDIENTES E AS EMBALAGENS EM LOCAIS LIMPOS, LIVRE DE CONTAMINANTES. OS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DEVEM SER MANTIDOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS APROPRIADAS. A HIGIENIZAÇÃO, EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADOS, ELABORADOS COM MATERIAIS QUE NÃO TRANSMITAM SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ODORES E SABORES AOS ALIMENTOS.
20		SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA COM PROBLEMAS	UTILIZAR SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. QUANDO UTILIZADA SOLUÇÃO ALTERNATIVA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA, A POTABILIDADE DEVE SER ATESTADA POR LAUDO LABORATORIAL. O RESERVATÓRIO DE ÁGUA DEVE SER EDIFICADO E OU REVESTIDO DE MATERIAIS QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE DA ÁGUA, CONFORME LEGISLAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS.

COLETAS AGENTES ENTREVISTAS REGISTRO ALIMENTO MANIPULADORES RELATÓRIO FINAL **Recomendações**

IMAGEM DO LINK "FLUXOGRAMA DE DIVISÃO DE TAREFAS" CONSTANTE NA ABA "IMPRIMIR"



PDF Notificação.pdf Abrir com ▾ + 🖨️ ↓



FORMULÁRIO PARA NOTIFICAÇÃO DE SURTO DE DTHA - DVE/SES

DADOS CADASTRAIS DO NOTIFICANTE					
NOME				N° SINAN	
ENDEREÇO			TELEFONE	PREF.-DRS	
MUNICÍPIO			CRS	D.V.E.	
DADOS GERAIS					
LOCAL DE OCORRÊNCIA					
ENDEREÇO					
MUNICÍPIO					CRS
TIPO DO LOCAL DE OCORRÊNCIA DO SURTO					
RESIDÊNCIA: alimento preparado na própria residência		SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO		EVENTO	
RESIDÊNCIA: alimento proveniente de tele-entrega		HOSPITAL		SALÃO COMUNITÁRIO, IGREJA	
RESIDÊNCIA: alimento adquirido pronto para o consumo (loja física)		CLUBE E ASSOCIAÇÃO		ESCOLA, CRECHE, ASILO	
LOCAL DE COMPRA DOS ALIMENTOS (relacionado à residência)		COZINHA INDUSTRIAL		OUTRO	
		REFEITÓRIO			
COMENSAIS			CARDÁPIO		
Nº DE PESSOAS ENVOLVIDAS		Nº DE DOENTES	0		
ENTREVISTAR N-DOENTE	0	ENTREVISTAR DOENTES			
DIA DA INGESTÃO		HORA DA INGESTÃO			
DIA DO INÍCIO DOS SINTOMAS		HORA INÍCIO SINAIS			
SINAIS E SINTOMAS					
NÁUSEA		DOR DE CABEÇA			
VÔMITO		PROSTRAÇÃO			
CÓLICA ABDOMINAL		ALERGIA	ALIMENTOS REMETIDOS PARA ANÁLISE		
DISTENSÃO ABDOM		OUTROS SINTOMAS			
DIARREIA		OUTROS SINTOMAS			
FEBRE					
HOSPITALIZAÇÃO	SIM	HOSPITALIZADOS			
	NÃO				
LOCAL					
AMOSTRAS CLÍNICAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL			ALIMENTOS COLETADOS PARA ANÁLISE LABORATORIAL		
	ORIGEM DA AMOSTRA		SOBRAS OU RESTOS DO(S) ALIMENTO(S) CONSUMIDO(S)		

Página 1 / 1

