

Misstanke om livsmedelsburen botulism, frågeformulär

Inkubationstid: **i regel 12–36 timmar**, men ibland upp till 7 dygn, dvs. frågorna omfattar veckan före symtomdebuten.

Patientens uppgifter

Namn	Födelsedatum	Hemkommun/ort	Vårdställe	Symtomdebut	Annat

Måltidsanamnes

Fiskprodukter	Tidpunkt för intag	Sort eller produkt	Varumärke	Inköpsställe	Tidpunkt för inköp	Tillredd hemma*	Övriga exponerade
Vakuumförpackad varmrökt fisk							
Vakuumförpackad kallrökt fisk							
Fiskrom							
Romkräm							
Fiskkonserv							
Torkad fisk							
Rökt fisk							
Rå fisk							
Fiskpaté							
Fisksoppa							
Fermenterad fiskprodukt (surströmming)							
Annan fiskprodukt							
Importerad fiskprodukt							

Köttprodukt	Tidpunkt för intag	Sort eller produkt	Varumärke	Inköpsställe	Tidpunkt för inköp	Tillredd hemma*	Övriga exponerade
Köttkonserv							
Torkat kött (t.ex. ren)							
Lufttorkad skinka							
Vakuumpförpackat kött							
Leverpaté							
Charkuterier							
Aladåb eller annan sylta							
Salami							
Annan köttprodukt							
Importerad köttprodukt							

16.7.2019

Det här är ett tillfälligt frågeformulär som endast lämpar sig för en preliminär utfrågning.

Grönsaker	Tidpunkt för intag	Sort eller produkt	Varumärke	Inköpsställe	Tidpunkt för inköp	Tillredd hemma*	Övriga exponerade
Grönsakskonserv							
Oljeinlagda grönsaker							
Grönsaker i saltvattenlag							
Oljeinlagda oliver							
Oljeinlagd svamp							
Oliver							
Andra grönsaksprodukter							
Importerad grönsaksprodukt							

Hemlagade konserver * efterfrågas igen mer detaljerat	Tidpunkt för intag	Sort eller produkt	Tidpunkt för tillredning	Förvaringssätt	Tidpunkt när produkten öppnats/börjat användas	Övriga exponerade	
Grönsakskonserv							
Oljeinlagda grönsaker							
Grönsaker i saltvattenlag							
Oljeinlagda oliver							
Oljeinlagd svamp							
Fiskkonserv							
Varmrökt							

16.7.2019

Det här är ett tillfälligt frågeformulär som endast lämpar sig för en preliminär utfrågning.

vakuumförpackad fisk							
Kallrökt vakuumförpackad fisk							
Fryst fiskrom							
Torkad fisk							
Fermenterad fiskprodukt (surströmming)							
Köttkonserv							
Vakuumförpackat kött							
Lufttorkad skinka							
Torkat kött (ren)							
Hemlagad korv							

Övriga livsmedel	Tidpunkt för intag	Produkt	Varumärke	Inköpsställe	Tidpunkt för inköp	Övriga exponerade
Honung (barn < 1 år)						
Jordnötssmör						
Marmelad						
Färskost						
Sylt						
Pesto						
Färdigmat						
Oljeinlagd ost						
Örtte (barn < 1 år)						
Fisk-eller köttsoppa förvarad i rumstemperatur						

Måltider utanför hemmet	Tidpunkt	Matställets/kedjans namn	Adress			Övriga exponerade
Restaurang						
Arbetsplats/skolmatsal						
Snabbmatsrestaurang						
Kafé						
Grill						

16.7.2019

Det här är ett tillfälligt frågeformulär som endast lämpar sig för en preliminär utfrågning.

Tilläggsfrågor (gäller de 7 föregående dagarna):

Har det varit problem med temperaturen eller andra funktioner i hemmets kylanläggningar (kylskåp, frysar)? Om ja, när och vilken typ av problem?

Har du ätit livsmedel som har förvarats i dessa kylanläggningar?

Har du ätit livsmedel som inte har smakat, luktat eller sett ut som vanligt? Om ja, vilka livsmedel och när?

Har du ätit livsmedel vars förpackning varit skadad? Om ja, vilka livsmedel och när?

Kommer du att tänka på något annat speciellt livsmedel eller något som har samband med livsmedel eller måltider?